Stapled booklet, 175 x 250 mm, 80 pages (incl. 8 pages cover), 1/1c = black

BRAUN

Multiquick 7
Minipimer 7



Type 4199

www.braunhousehold.com

MQ 775

5722110104_MQ775_S1.indd 1 25.02.13 12:16

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722110104/II-13
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/
RO/MD/GR/BG/RU/UA/Arab



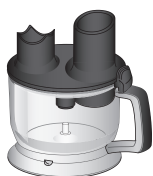
1 2 3 4 5 6 7 8a 8b 9

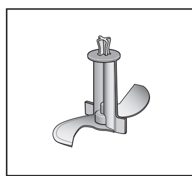
10a 10b 10c 10 10d 11 12 13 14 15a 15b 15

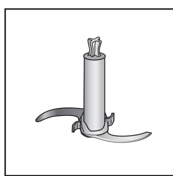
1500 ml

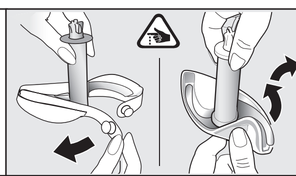


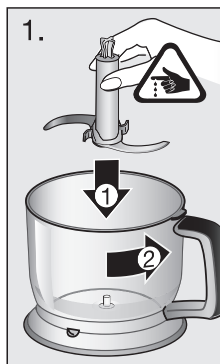
D

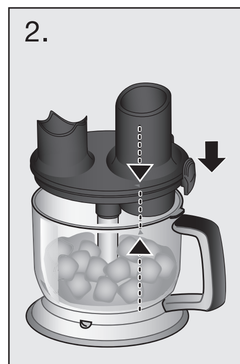


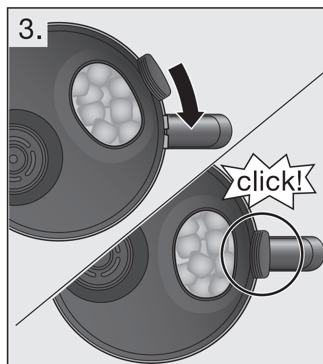


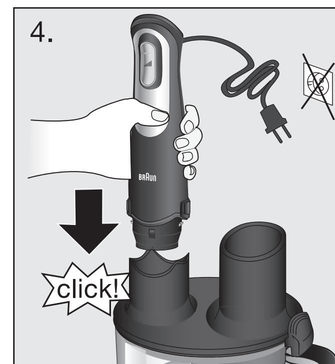




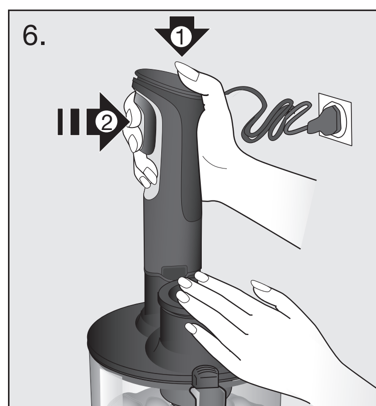


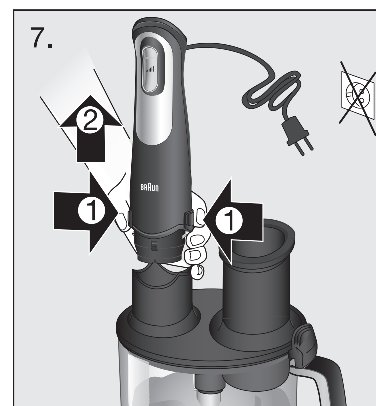


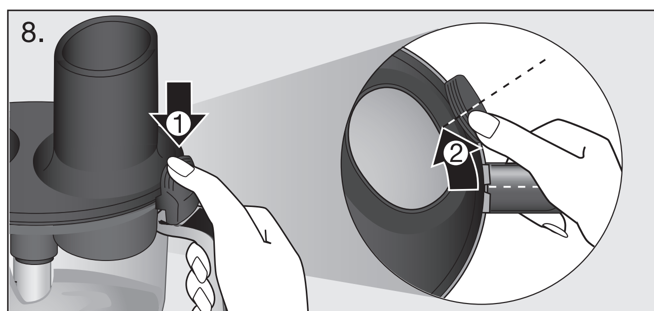


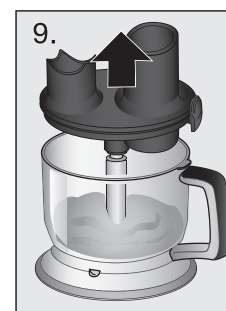










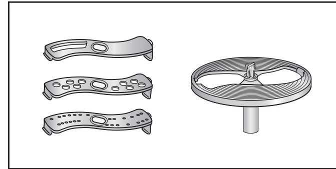




		Parmesan								
	1cm	1cm								
speed										
max.	700 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	400 g	500 g	500 g
sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10

E





1. ① ②

2.

3. click!

4. click!

5.

6. ① ②

7. ① ① ②

8. ① ②

9.

10. ① ②

	Potatoes	Fruit	Parmesan	Beetroot	Carrot	Cucumber	Zucchini	Onion	Mushrooms
			Parmesan						
	3 inserts		2 inserts	3 inserts				1 insert	
speed	▂▃▄▅▆ (all bars)			▂▃▄ – ▂▃▄▅					

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

- Die Messer und Einsätze (15a,b) sind sehr scharf! Behandeln Sie die Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern auf, um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Multifunktions-Zubehör (9) darf nur betrieben werden, wenn die Verriegelung (10d) eingerastet ist und der Stopfer (10b) sich im Einfüllschacht befindet.
- Zum Einfüllen während der Verarbeitung keine anderen Gegenstände außer dem Stopfer benutzen.
- Das Motorteil (4) und das Getriebeteil des Schlagbesens (8a) nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- Der Deckel (10) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber nicht in Wasser eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Becher (7) und der Arbeitsbehälter (11) sind nicht mikrowellengeeignet.

Beschreibung (vgl. S. 3)

1 Sicherheitstaste
2 Kontroll-Leuchte
3 Smartspeed Regler / stufenlose Geschwindigkeitsanpassung
4 Motorteil
5 Entriegelungstasten
6 Pürierstab
7 Becher
8 a Getriebeteil
  b Schlagbesen
9 Multifunktionszubehör
  10 Deckel
  10a Kupplung für Motorteil
  10b Stopfer
  10c Einfüllschacht
  10d Verriegelung
  11 Arbeitsbehälter
  12 Anti-Rutsch Ring
  13 Messer
  14 Knetwerkzeug
  15 Einsatzträger
  15a Schneideinsatz
  15b Raspeleinsätze (grob, fein)

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel «Reinigung» / Tabelle C).

Kontroll-Leuchte

Die Kontroll-Leuchte (2) zeigt den Betriebszustand des Gerätes an, vorausgesetzt es ist an einer Steckdose angeschlossen.

Kontroll-Leuchte	Betriebszustand
Rotes Blinken	Gerät ist betriebsbereit
Grün	Gerät ist freigeschaltet (Sicherheitstaste ist gedrückt) und kann angeschaltet werden
Rot	Gerät ist überhitzt. Gerät abkühlen lassen. Es ist wieder betriebsbereit, wenn die Kontroll-Leuchte anfängt rot zu blinken

Smartspeed Technologie

Smartspeed Regler für stufenlose Geschwindigkeitsanpassung

Einmal drücken für alle Geschwindigkeiten: Je fester Sie drücken, desto höher die Geschwindigkeit (Abb. A). Je höher die Geschwindigkeit, desto schneller und feiner das Verarbeitungsergebnis.

Ein-Hand-Bedienung: Mit dem Smartspeed Regler (3) können Sie das Gerät einschalten und gleichzeitig die Geschwindigkeit stufenlos regeln.

Gebrauch des Gerätes

Erstgebrauch: Ziehen Sie die rote Lasche vom Motorteil ab, um die Transportsicherung zu entfernen.

Einschalten (vgl. S. 3/Abb. A)

Das Gerät ist mit einer Einschaltsperre ausgestattet. Zum sicheren Einschalten gehen Sie wie folgt vor:

1. Zuerst die Sicherheitstaste (1) mit dem Daumen drücken und halten. Die Kontroll-Leuchte leuchtet dauerhaft grün.
2. Drücken Sie danach den Smartspeed Regler (3) entsprechend der gewünschten Geschwindigkeit.
   Wenn der Smartspeed Regler (3) nicht innerhalb von 5 Sekunden gedrückt wird, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mehr eingeschaltet werden. Die Kontroll-Leuchte blinkt rot.
   Um das Gerät wieder einschalten zu können, lösen Sie alle Tasten und beginnen erneut mit Schritt 1.
3. Während des Betriebs können Sie die Sicherheitstaste loslassen.

Pürierstab (vgl. S. 3/Abb. B)

Der Pürierstab eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes. Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

- Klicken Sie das Motorteil (4) auf den Pürierstab (6).

- Halten Sie den Pürierstab tief in einen Becher oder eine Schüssel und schalten Sie das Gerät ein.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.

Wenn Sie beim Kochen direkt in einem Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um zu vermeiden, dass köchelnde Flüssigkeiten herausspritzen (Verbrühungsgefahr!).

Rezeptbeispiel: Mayonnaise
250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),
1 Ei und 1 Eigelb,
1–2 EL Essig (ca. 15 g),
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen. Den Stabmixer auf Maximalgeschwindigkeit einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl beginnt zu emulgieren. Ohne auszuschalten, den Pürierstab dann langsam ganz nach oben und wieder nach unten bewegen, bis das Öl komplett eingearbeitet ist. Verarbeitungszeit: 1 Minute (für Salat) bis zu 2 Minuten für mehr Konsistenz (z.B . für Dips).

Schlagbesen (vgl. S. 3/fig. B)

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

- Schlagbesen (8b) in das Getriebeteil (8a) stecken. Dann das Motorteil (4) auf das Getriebeteil klicken.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann einschalten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Danach den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie eine mittelgroße Schüssel.
- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Schlagsahne (max. 400 ml gekühlte Sahne, min. 30% Fett, 4–8 °C): Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Regler nur leicht drücken) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens (Druck auf den Regler erhöhen).
- Eischnee (max. 4 Eier): Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Regler halb eindrücken) und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens (Druck auf Regler erhöhen).

Multifunktions-Zubehör

Das Multifunktions-Zubehör (9) eignet sich hervorragend zum

- Zerkleinern und Mixen
- Teig kneten (mit max. 250 g Mehl)
- Schneiden und Raspeln

Zerkleinern (vgl. S. 4/Abb. D)

Das Messer (13) eignet sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln, etc.

Für beste Ergebnisse beachten Sie bitte die angegebenen Mengen und Geschwindigkeiten in den Verarbeitungstabellen D und E.

Extrem harte Lebensmittel (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide) dürfen nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern …

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden
- Stiele von Kräutern und Nuss-Schalen entfernen
- Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen
- Immer sicherstellen, dass der Anti-Rutsch Ring (12) am Arbeitsbehälter angebracht ist

Vorsicht: Das Messer (13) ist sehr scharf! Fassen Sie es immer am Kunststoffschaft an und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.

Entfernen Sie vorsichtig den Messerschutz.

1. Drücken Sie das Messer (13) mit gleichzeitigem Drehen auf die Achse im Arbeitsbehälter (11) bis es einrastet.
2. Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (10). Die Verriegelung (10d) muss sich rechts neben dem Griff des Arbeitsbehälters befinden.
3. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
4. Setzen Sie das Motorteil (4) auf die Kupplung (10a) und lassen es einrasten.
5. Schließen Sie das Gerät am Netz an und stellen Sie sicher, dass sich der Stopfer (10b) im Einfüllschacht (10c) befindet.
6. Schalten Sie das Gerät ein und halten mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter fest.
7. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Entfernen Sie den Stopfer.
8. Drücken Sie die Verriegelung (10d). Halten Sie sie gedrückt und drehen Sie den Deckel (10) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen.
9. Nehmen Sie den Deckel ab.
10. Entnehmen Sie zuerst vorsichtig das Messer, indem Sie es etwas drehen und daran ziehen. Danach können Sie den Arbeitsbehälter leeren.

Mixen leichter Teige

Sie können das Messer (13) auch zum Mixen leichter Teige mit max. 250 g Mehl verwenden.

Rezeptbeispiel: Pfannkuchenteig
Zuerst 375 ml Milch in eine Schüssel füllen. Dann 250 g Mehl und 2 Eier hinzufügen. Mixen Sie den Teig mit maximaler Geschwindigkeit, bis er glatt ist.

Teig kneten

Bildteil D gilt auch für die Verwendung des Knetwerkzeugs (14). Das Knetwerkzeug eignet sich hervorragend zum Kneten unterschiedlicher Teigsorten wie Hefe- oder Mürbteig (basierend auf max. 250 g Mehl).

- Setzen Sie das Knetwerkzeug in den Arbeitsbehälter (11) ein.
- Füllen Sie zuerst Mehl in den Arbeitsbehälter und fügen dann die übrigen Zutaten außer Flüssigkeiten zu.
- Fügen Sie die Flüssigkeiten bei laufendem Motor hinzu.
- Nach einer maximalen Knetzeit von 1 Minute den Motor für 10 Minuten abkühlen lassen.

Rezeptbeispiel: Pizzateig
Max. 250 g Mehl, ½ TL Salz, ½ TL Trockenhefe,
5 EL Olivenöl, 150 ml Wasser (lauwarm)

Rezeptbeispiel: Mürbeteig
Max. 250 g Mehl, 170 g Butter (kalt/fest, kleine Stücke),
80 g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 kleines Ei, 1 Prise Salz
Nehmen Sie keine warme/weiche Butter.
Kneten Sie nur so lange, bis der Teig sich zu einem Ball geformt hat. Zu langes Kneten macht den Teig zu weich.

Schneiden / Raspeln (vgl. S. 5/Abb. E)

Mit dem Schneideinsatz (15a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.
Mit den Raspeleinsätzen (15b) können Sie z.B. Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, rote Bete, Kohl, Käse (weich bis mittelhart) raspeln.

1. Setzen Sie einen Einsatz (15a,b) in den Einsatzträger (15) und lassen ihn einrasten. Setzen Sie den Einsatzträger auf die Achse im Arbeitsbehälter (11) und drehen ihn leicht bis er einrastet.
2. Schließen Sie den Deckel (10). Die Verriegelung (10d) muss sich rechts neben dem Griff des Arbeitsbehälters befinden.
3. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
4. Setzen Sie das Motorteil auf die Kupplung (10a) und lassen es einrasten.
5. Schließen Sie das Gerät am Netz an und füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel durch den Einfüllschacht.
6. Schalten Sie das Gerät ein. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (10b) zum Nachfüllen verwenden!
7. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.
8. Drücken Sie die Verriegelung (10d). Halten Sie sie gedrückt und drehen Sie den Deckel (10) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen.
9. Nehmen Sie den Deckel ab.
10. Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger, dann leeren Sie den Arbeitsbehälter. Zum Entnehmen der Einsätze (15a,b) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

Rezept Beispiel: Vanille-Honig-Trockenpflaumen
(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 50 g Trockenpflaumen und 70 g cremigen Honig in den «hc» Zerkleinerer-Topf (MQ 20, siehe Zubehör).
- Mixen Sie 4 Sekunden mit maximaler Geschwindigkeit (Smartspeed Regler voll durchdrücken).
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie noch 1,5 Sekunden weiter.

Reinigung (vgl. S. 3/Abb. C)

Reinigen Sie das Motorteil (4) und das Getriebeteil (8a) nur mit einem feuchten Tuch. Der Deckel (10a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf jedoch nicht in den Geschirrspüler. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Für extra-gründliches Reinigen können Sie die Anti-Rutsch Ringe von den Zerkleinerer-Töpfen entfernen.

Die Kunststoffteile können sich bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Nahrungsmitteln (z.B. Karotten) verfärben: Wischen Sie in diesem Fall die Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Zubehör

(kann nachgekauft werden / nicht in jedem Land verfügbar)

MQ 20:	350 ml kompakter Zerkleinerer zum Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, etc.
MQ 30:	500 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern von Karotten, Fleisch, Zwiebeln, etc.
MQ 40:	1000 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern, Mixen und Eis zerkleinern

Änderungen vorbehalten.

Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.



English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design.
We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Before use

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

- The blades and the tools (15a,b) are very sharp! To avoid injuries, please handle them with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance out of reach of children to ensure that they do not play with it.
- Before operating the food processor attachment, make sure that the lid interlock (10d) is properly clicked in and that the pusher (10b) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (10b) into the filling tube during processing.
- Do not hold the motor part (4) nor the whisk gear box (8a) under running water, nor immerse them in water.
- The lid (10) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The beaker (7) and the bowl (11) are not microwave-proof.

Description (see table on p. 3)

1 Safety button
2 Pilot light
3 Smartspeed switch / variable speeds
4 Motor part
5 Release buttons
6 Blender shaft
7 Beaker
8 a Gear box
  b Whisk

9 Compact kitchen machine accessory
  10 Lid
  10a Coupling for motor part
  10b Pusher
  10c Filling tube
  10d Lid interlock
  11 Bowl
  12 Anti-slip ring
  13 Blade
  14 Kneading tool
  15 Tool holder
  15a Slicing tool
  15b Shredding tools (fine, coarse)

Please clean all parts before using for the first time (see paragraph «Cleaning» / table C).

Pilot light

The pilot light (2) shows the status of the appliance, when it is connected to an electrical outlet.

Pilot light	Appliance/operating status
Red flashing	Appliance is ready for use
Green	Appliance is released (switch release button is pressed) and can be switched on
Red	Appliance is overheated. Let it cool down. It is ready for use again when the pilot light flashes red

Smartspeed technology

Smartspeed switch for variable speeds

One squeeze, all speeds. The more you press, the higher the speed (fig. A). The higher the speed, the faster and finer the blending and chopping results.

One handed operation: the Smartspeed switch (3) allows you to turn on the motor part and control the speed with one hand.

How to use the appliance

First use: Remove the transportation lock from the motor part (4) by pulling it at the red strap.

Switching on (see p. 3/fig. A)

The appliance has a safety button. To safely switch it on, follow these points:

1. First press the safety button (1) with your thumb and hold. The pilot light will light up permanently green.
2. Then directly press the Smartspeed switch (3) according to the desired speed.
   If the Smartspeed switch (3) is not pressed within 5 seconds, the appliance cannot be switched on for safety reasons. The pilot light flashes red.
   In order to switch the appliance on, start again with step 1.
3. During operation you do not have to keep the safety button pressed.

Hand blender (see p. 3/fig. B)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.
For best blending results use highest speed.

- Click the motor part (4) into the blender shaft (6).
- Position the hand blender deep in a beaker or bowl. Then switch the appliance on as described above.
- After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.

When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding!).

Recipe example: Mayonnaise
250 g oil (e.g. sunflower oil),
1 egg and 1 extra egg yolk,
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),
salt and pepper to taste
Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the a.m. order. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender at maximum speed, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

Whisk (see p. 3/fig. B)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

- Insert the whisk (8b) into the whisk gear box (8a) then click the motor part (4) into the gear box.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

Tips for best results

- Use a medium-sized bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.
- Whipped cream (max. 400 ml chilled cream, min. 30% fat content, 4–8 °C): Start with low speed (light pressure on the switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs): Start with a medium speed (half way pressure on switch) and increase the speed (more pressure on switch) while whipping.

Compact kitchen machine accessory

The compact kitchen machine accessory (9) is perfectly suited for

- chopping and blending
- kneading dough (based on max. 250 g flour)
- slicing and shredding

Chopping (see p. 4/fig. D)

Using the blade (13) you can chop meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For best results, please refer to the maximum quantities and speed settings indicated in the processing tables of section D and E.

Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping …

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies
- remove stems from herbs, shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat
- always make sure that the anti-slip ring (12) is attached to the chopper bowl

Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.

Carefully remove the plastic cover from the blade.

1. Place the blade on the centre pin of the bowl (11) and give it a turn so that it locks.
2. Fill the bowl with food. Attach the lid (10) onto the bowl with the interlock (10d) positioned next to the bowl handle.
3. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
4. Insert the motor part (4) into the coupling (10a) until it locks.
5. Plug in the appliance and make sure the pusher is in place.
6. Switch the appliance on and hold the bowl with the other hand.
7. After use unplug and press the release buttons (5) to remove the motor part. Remove the pusher.
8. Press the lid interlock (10d) and hold it. Turn the lid (10) counter-clockwise to unlatch it.
9. Lift the lid up.
10. Carefully take out the blade before removing the processed food. To remove the blade, slightly turn it then pull it off.

Mixing light dough

Using the blade (13), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g flour.

Recipe example: Pancake batter
First pour 375 ml milk into the bowl, then add 250 g flour and finally 2 eggs. Using full speed, mix the batter until smooth.

Kneading dough

Picture section D also applies for the use of the kneading tool. The kneading tool (14) is ideal for kneading different dough types like yeast dough or pastry (based on max. 250 g flour).

- Place the kneading tool into the bowl (11).
- Fill the bowl with max. 250 g flour, then add the other ingredients except liquids.
- Turn the appliance on at full speed.
- Add liquids through the filling tube while the motor is running.
- Maximum kneading time: 1 minute – then allow the motor part to cool down for 10 minutes.

Recipe example: Pizza dough
250 g flour, ½ tsp salt, ½ tsp dried yeast, 5 tbsp olive oil,
150 ml water (lukewarm).

Recipe example: Pastry
250 g flour, 170 g butter (cold/hard, small pieces),
80 g sugar, 1 vanilla sugar, 1 small egg, 1 pinch salt
For good results, do not use warm, soft butter.
Stop kneading shortly after dough has formed a ball. Dough will become too soft from excessive kneading.

Slicing / shredding (see p. 5/fig. E)

Using the slicing tool (15a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.
Using the shredding tools (15b), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

1. Place a tool (15a,b) into the tool holder (15) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and make sure it locks into place.
2. Attach the lid (10) onto the bowl with the interlock (10d) positioned next to the bowl handle.
3. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.

4. Insert the motor part into the coupling (10a) until it locks.
5. Plug in the appliance and insert the food to be processed into the filling tube.
6. Switch the appliance on to operate. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (10a) to feed in food.
7. After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
8. Press the lid interlock (10d) and hold it.
   Turn the lid (10) counter-clockwise to unlatch it.
9. Lift the lid up.
10. Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool (15a,b), push it up at the one end that protrudes at the bottom side of the tool holder.

Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes
(as a pancake stuffing or spread):

- Fill the «hc» chopper bowl (MQ 20, see accessories) with 50 g prunes and 70 g creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed (fully press the Smartspeed button).
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1.5 seconds.

Cleaning (see p. 3/fig. C)

Clean the motor part (4) and the whisk gear box (8a) with a damp cloth only. The lid (10) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

You may remove the anti-slip rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

When processing foods with a high pigment content (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 20:	350 ml compact chopper to chop herbs, onions, garlic, chillies, nuts etc.
MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 40:	1000 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice

Subject to change without notice.

This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 on materials intended for contact with food.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

Attention

- Les lames et les couteaux (15a,b) sont très coupants! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des couteaux, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales, sensorielles et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale, nous vous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants afin qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le verrouillage du couvercle (10d) est bien enclenché et que le poussoir (10b) est en place.
- Ne pas introduire d'accessoires autres que le poussoir (10b) dans la cheminée de remplissage pendant que vous utilisez l'appareil.
- Ne pas passer le bloc moteur (4) ni l'entraîneur du fouet (8a) sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Le couvercle (10) peut être nettoyé sous l'eau courante. Ne l'immergez pas dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol gradué (7) et le bol (11) ne vont pas au four à micro-ondes.

Description (voir tableau p. 3)

1 Bouton de sécurité
2 Voyant lumineux
3 Gâchette Smartspeed / variateur de vitesses
4 Bloc moteur
5 Boutons de déverrouillage
6 Pied mixeur
7 Bol gradué
8 a Entraîneur
  b Fouet
9 Accessoire robot de cuisine
  10 Couvercle
  10a Entraîneur
  10b Poussoir
  10c Cheminée de remplissage
  10d Verrouillage du couvercle
  11 Bol
  12 Socle antidérapant
  13 Couteau
  14 Accessoire pour pétrir
  15 Support couteaux
  15a Couteau pour trancher
  15b Couteau pour râper (finement ou plus épais)

Merci de nettoyer toutes les parties de l'appareil avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »/tableau C).

Voyant lumineux

Le voyant lumineux (2) montre l'état de l'appareil lorsque celui- ci est branché à une prise électrique.

Voyant lumineux	Appareil/ état de l'appareil
Clignotement rouge	L'appareil est prêt à être utilisé
Vert	L'appareil est déverrouillé (le bouton de déverrouillage est pressé) et peut être mis en marche.
Rouge	L'appareil est en surchauffe. Laissez-le refroidir. Il est de nouveau prêt à être utilisé quand le voyant lumineux rouge clignote

Technologie Smartspeed

Gâchette Smartspeed pour varier les vitesses

Toutes les vitesses en une pression. Plus vous pressez la gâchette et plus la vitesse sera élevée (Image A). Pour de meilleurs résultats pour mixer ou trancher, utilisez une vitesse plus élevée.

La gâchette Smartspeed (3) vous permet de mettre en marche le bloc moteur et de contrôler la vitesse d'une main.

Comment utiliser l'appareil?

Retirer la bande collante rouge qui neutralise la commande sur le bloc moteur (4) lors des transports.

Mise en marche (voir p. 3/image A)

L'appareil est équipé d'un bouton de sécurité. Pour le mettre en marche en toute sécurité, suivez les étapes suivantes :

1. Pressez d'abord le bouton de sécurité (1) avec votre pouce et maintenez le bouton enfoncé. Le voyant lumineux s'allumera et restera vert.
2. Puis pressez immédiatement plus ou moins fort la gâchette Smartspeed (3) en fonction de la vitesse souhaitée. Si la gâchette Smartspeed (3) n'est pas pressée dans les 5 secondes, l'appareil ne pourra pas être mis en marche pour des raisons de sécurité. Le voyant lumineux rouge clignote. Pour mettre en marche l'appareil, recommencez à l'étape 1.
3. Pendant que vous utilisez l'appareil, vous n'avez pas besoin de garder le bouton de sécurité enfoncé.

Mixeur plongeant (voir p. 3/image B)

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaises, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

Pour de meilleurs résultats de mixage, utilisez la vitesse la plus élevée.

- Installez le pied mixeur (6) sur le bloc moteur (4) dans le pied mixeur.
- Plongez le mixeur au fond du hachoir ou du bol.
- Puis démarrez l'appareil comme décrit au dessus.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour éviter tout risque d'éclaboussures de liquide bouillant (risque de brûlure !).

Exemple de recette: la mayonnaise
250 g d'huile (ex: huile de tournesol),
1 œuf entier plus 1 jaune d'œuf supplémentaire,
1–2 cuillère(s) à café de vinaigre (environ 15g),
Sel et poivre à votre convenance
Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans un bol dans l'ordre mentionné ci-dessus. Placez le mixeur au fond du bol. Allumez le mixeur à la vitesse maximale et maintenez-le dans la même position jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner. Ensuite, sans éteindre l'appareil, relevez doucement le manche vers le haut du bol puis plongez-le de nouveau dans le mélange afin d'incorporer l'huile restante. Temps de préparation : de une minute (pour les salades) à 2 minutes pour une texture plus ferme (ex : en sauce).

Fouet (voir p. 3/image B)

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

- Insérez le fouet (8b) dans l'entraîneur du fouet (8a) puis assemblez-le sur le bloc moteur (4) jusqu'au verrouillage.
- Plongez le fouet dans un récipient et mettez-le en marche.
- Après utilisation, débranchez et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Ensuite, retirez le fouet de l'entraîneur.

Pour de meilleurs résultats

- Utilisez un bol de taille moyenne.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Crème fouettée (max 400 ml de crème fraiche, min. 30% de matière grasse, 4–8 °C) : Commencez par une vitesse moyenne (pression moyenne de la gâchette) et augmentez la vitesse (en augmentant la pression sur la gâchette) pendant que vous fouettez.
- Œufs en neige (max 4 blancs d'œufs) : Commencez à vitesse moyenne (pression moyenne de la gâchette) et augmentez la vitesse (en augmentant la pression sur la gâchette) pendant que vous fouettez.

Accessoire robot de cuisine compact

L'accessoire robot de cuisine compact (9) est parfaitement adapté pour :

- hacher et mixer
- pétrir (max 250 g de farine)
- découper et râper

Hacher (voir p. 4/image D)

Utilisez le couteau (13) pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes etc.

Pour de meilleurs résultats, référez vous aux quantités maximum et aux vitesses indiquées dans les tableaux de la partie D et E.

Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café ou tout autre type de grains.

Avant de hacher …

- découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments
- enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher.
- enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.
- assurez-vous toujours que le socle antidérapant (12) soit bien fixé au bol hachoir.

Attention : les lames sont très coupantes! Manipulez-les toujours avec précaution en tenant la partie supérieure en plastique.

Retirez avec précaution la protection plastique du couteau.

1. Placez le couteau sur l'axe central du bol hachoir (11). Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
2. Mettez les aliments dans le bol hachoir. Placez le couvercle (10) sur le bol avec le verrouillage du couvercle (10d) positionné près de la poignée du bol.
3. Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
4. Insérez le bloc moteur (4) dans l'entraîneur (10a) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
5. Branchez l'appareil et assurez-vous que le poussoir est bien en place.
6. Démarrez l'appareil et maintenez le bol avec l'autre main.
7. Après utilisation, débranchez l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Retirez le poussoir.
8. Appuyez sur le déverrouillage du couvercle (10d) et maintenez-le. Tournez le couvercle (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
9. Soulevez le couvercle.
10. Retirez le couteau avec précaution avant d'enlever les aliments du bol. Pour démonter le couteau, tournez-le légèrement et retirez-le.

Mixer une pâte fine

En utilisant le couteau (13), vous pouvez aussi mixer une pâte fine comme une pâte à pancake ou un mélange pour gâteau avec jusqu'à 250 g de farine.

Exemple de recette : Pâte à pancake
Versez d'abord 375 ml de lait dans le bol, puis ajoutez 250 g de farine et 2 œufs. Mixez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène en utilisant la vitesse maximale.

Pétrir une pâte

La photo de la section D fonctionne aussi pour l'utilisation de l'accessoire pour pétrir.
L'accessoire pour pétrir (14) est idéal pour pétrir différents types de pâtes comme la pâte à levée ou pâtes à tarte (basé sur 250g de farine max.).

- Placez l'accessoire à pétrir dans le bol (11).
- Remplissez le bol avec 250 g de farine, puis ajoutez les autres ingrédients sauf les liquides.
- Mettez en marche l'appareil à vitesse maximale.

- Ajoutez des liquides par la cheminée de remplissage pendant que le moteur est en marche.
- Temps maximum pour pétrir : 1 minute – puis laissez refroidir le bloc moteur pendant 10 minutes.

Exemple de recette: Pâte à pizza
250 g de farine, ½ cuillère à soupe de sel, ½ cuillère à soupe de levure sèche, 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, 150 ml d'eau (tiède).

Recette d'exemple: Pâte
250 g de farine, 170 g de beurre (froid/dur, en petits morceaux), 80 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 petit œuf, 1 pincée de sel.
Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas de beurre chaud ou mou.
Arrêtez de pétrir juste après que la pâte ait formé une boule, sinon la pâte deviendra trop molle.

Couper / râper (voir p. 5/image E)

En utilisant le couteau pour couper (15a), vous pouvez couper en tranche, par exemple les concombres, les oignons, les champignons, les pommes, les carottes, les radis, les pommes de terre crues, les courgettes, le chou.
En utilisant les accessoires pour râper (15b), vous pouvez râper par exemple les pommes, les carottes, les pommes de terre crues, la betterave, le chou, les fromages (mous à moyen durs).

1. Placez un des couteaux (15a,b) sur le support couteaux (15) et enclenchez-le. Placez ensuite le support couteaux sur l'axe principal du bol et assurez-vous qu'il soit bien enclenché.
2. Mettez en place le couvercle (10) sur le bol avec le verrouillage du couvercle (10d) positionné près de la poignée du bol.
3. Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou s'enclenche au dessus de la poignée.
4. Insérez le bloc moteur dans l'entraîneur (10a) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
5. Branchez l'appareil et introduisez les aliments dans la cheminée de remplissage.
6. Mettez en marche l'appareil. Ne mettez jamais vos mains dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en marche. Utilisez toujours le poussoir (10a) pour pousser les aliments dans la cheminée.
7. Après utilisation, débranchez l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour libérer le bloc moteur.
8. Pressez le système de verrouillage du couvercle (10d) et maintenez-le. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour soulever le loquet.
9. Soulevez le couvercle.
10. Retirez le support couteaux avant de retirer la nourriture. Pour retirez le couteau (15a,b), soulevez-le au coin qui dépasse du fond du support couteaux.

Nettoyage (voir p. 3/image C)

Nettoyez le bloc moteur (4) et l'entraîneur du fouet (8a) avec un chiffon humide seulement. Le couvercle du bol hachoir avec l'entraîneur (10) doit uniquement être nettoyé à l'eau. Ne pas l'immerger ni ne le mettre au lave-vaisselle.
Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Vous pouvez retirer les socles antidérapants des bols hachoirs pour un meilleur nettoyage.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

Accessoires

(peuvent être achetés séparément, pas disponibles dans tous les pays)

MQ 20 :	Hachoir compact de 350 ml pour hacher les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noisettes, etc.
MQ 30 :	Hachoir de 500 ml pour hacher les carottes, la viande, les oignons, etc.
MQ 40 :	Hachoir de 1000 ml pour hacher, mixer et piler la glace

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique et au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre centre Service Agréé Braun ou déposez-le dans les sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Español

Nuestros productos han sido diseñados para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute plenamente de su nueva batidora Braun.

Antes de usar

Por favor, lea detenida e íntegramente las instrucciones antes de usar la batidora.

¡Cuidado!

- ¡Las cuchillas y las herramientas (15a,b) están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor, manéjelas con sumo cuidado.
- Desenchufe la batidora siempre que no esté en funcionamiento y antes de montarla, desmontarla, limpiarla y guardarla.
- La batidora no ha sido concebida para ser usada por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo bajo la supervisión de un adulto que se haga responsable de su seguridad. Mantenga la batidora fuera del alcance de los niños para asegurarse de que éstos no jueguen con ella.
- Antes de poner en funcionamiento el accesorio robot de cocina compacto, asegúrese de que el pestillo de la tapa (10d) esté correctamente ajustado y que el cilindro (10b) esté en posición.
- Durante el funcionamiento del accesorio robot de cocina compacto, no introduzca por el tubo de alimentación ningún utensilio distinto del cilindro (10b).
- No coloque el cuerpo del motor (4) ni la caja de engranajes de la varilla monta-claras (8a) bajo el agua corriente, ni los sumerja en agua.
- La tapa (10) puede limpiarse bajo el grifo, pero no debe sumergirse en agua ni introducirse en el lavavajillas.
- Los electrodomésticos Braun cumplen con las normas de seguridad aplicables. La reparación sustitución del cable de alimentación debe ser realizada únicamente por parte de un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones defectuosas o realizadas por personas no cualificadas pueden suponer un riesgo considerable para el usuario.
- Antes de conectar la batidora a la red, compruebe que el voltaje indicado en la misma se corresponda con el de su hogar.
- La batidora ha sido diseñada para un uso doméstico y no para uso industrial.
- Ni el vaso (7) y ni el recipiente (11) son aptos para el microondas.

Descripción (véase tabla en pág. 3)

1 Botón de seguridad
2 Luz piloto
3 Interruptor Smartspeed / velocidad variable
4 Cuerpo del motor
5 Botones de expulsión
6 Pie de la batidora
7 Vaso
8 a Caja de engranajes
  b Varilla monta-claras

9 Accesorio robot de cocina compacto
  10 Tapa
  10a Compartimento para el cuerpo del motor
  10b Cilindro
  10c Tubo de alimentación
  10d Pestillo
  11 Recipiente
  12 Anillo antideslizante
  13 Cuchilla
  14 Herramienta de amasar
  15 Porta cuchillas
  15a Cuchilla rebanadora
  15b Cuchilla ralladora (fino, grueso)

Por favor, limpie todos los elementos antes de usarlos por primera vez (véase apartado «Limpieza» / tabla C).

Luz piloto

La luz piloto (2) indica el estado de la batidora, cuando se encuentra conectada a la red eléctrica.

Luz piloto	Estado de la batidora / funcionamiento
Roja parpadeante	La batidora está lista para su uso.
Verde	La batidora está desbloqueada (se ha pulsado el botón de seguridad) y puede ponerse en funcionamiento.
Roja	La batidora se ha recalentado. Deje que se enfríe. Volverá a estar lista para uso cuando la luz piloto parpadee en rojo.

Tecnología Smartspeed

Interruptor Smartspeed de velocidad variable

Un botón, todas las velocidades. Cuanto más se presiona, mayor es la velocidad (fig. A). Cuanto mayor la velocidad, más finos y rápidos son los resultados obtenidos con la batidora y la picadora.

Manejo con una sola mano: el interruptor Smartspeed (3) le permite poner en marcha el motor y controlar la velocidad con una sola mano.

Cómo usar la batidora

Primer uso: retire el pestillo de transporte del cuerpo del motor (4) tirando de la cinta roja.

Encendido (véase pág. 3 / fig. A)

La batidora cuenta con un botón de seguridad. Para ponerla en marcha con toda seguridad, siga estos pasos:

1. Primero, presione con el pulgar el botón de seguridad (1) y manténgalo presionado. La luz piloto cambiará a verde.
2. Inmediatamente después, presione el interruptor Smartspeed (3) hasta alcanzar la velocidad deseada. Si en cinco segundos no se pulsa en interruptor Smartspeed (3), la batidora queda bloqueada por motivos de seguridad. La luz piloto parpadea en rojo.
   Para volver a encender la batidora reinicie el proceso desde el paso 1.
3. No hay que mantener pulsado el botón de seguridad mientras la batidora esté en funcionamiento.

Batidora (véase pág. 3 / fig. B)

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar batidos.

Para obtener los mejores resultados utilice la velocidad más alta.

- Inserte el cuerpo del motor (4) en el pie de la batidora (6) hasta que haga «clic».
- Apoye el pie de la batidora contra el fondo de un cuenco o del vaso. Sólo entonces, encienda la batidora como se ha indicado con anterioridad.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor.

Cuando utilice la batidora directamente en el recipiente de cocción, retire primero éste del fuego para evitar que salpique el líquido hirviente (riesgo de quemaduras).

Ejemplo de receta: Mahonesa
250 ml de aceite (Por ejemplo: aceite de girasol),
1 huevo y una yema de huevo extra,
1–2 cucharadas de vinegre (aprox. 15 ml),
Sal y pimienta al gusto
Poner todos los ingrediente(a temperuta ambiental) en un vaso . Apoyar la batidora en la parte inferior del vaso. Poner la batidora a la velocidad máxima y mantenerla en la misma posición hasta que el aceite empieze a emulsionar. A continuación, sin apagarla, levantar el pie de la batidora lentamente hasta arriba y volver a bajarlo incorporando el resto del aceite. Tiempo de proceso: Desde 1 minuto (para ensaladas) a 2 minutos para mayor densidad (por ejemplo:para Dips).

Varilla monta-claras (véase pág. 3 / fig. B)

Use las varillas únicamente para montar nata o claras, y para preparar bizcochos o postres de mezcla lista.

- Inserte la varilla (8b) en la caja de engranaje de la varilla monta-claras (8a), y luego inserte el cuerpo del motor (4) en la caja de engranajes.
- Apoye la varilla contra el fondo del recipiente. Sólo entonces, encienda la batidora.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor. A continuación, extraiga la varilla de la caja de engranajes.

Consejos para obtener mejores resultados:

- Utilice un recipiente mediano.
- Mueva la varilla en la dirección de las agujas del reloj, manteniéndola ligeramente inclinada.
- Nata montada (máx. 400 ml de nata fría, min. 30% M.G., 4–8 °C): empiece con una velocidad baja (una ligera presión sobre el interruptor) e incremente la velocidad (ejerciendo más presión sobre el interruptor) al tiempo que monta la nata.
- Claras montadas (máx. 4 claras): empiece con una velocidad media (presione hasta la mitad el interruptor) e incremente la velocidad (ejerciendo más presión sobre el interruptor) al tiempo que monta las claras.

Accesorio robot de cocina compacto

El accesorio robot de cocina compacto (9) es ideal para:

- Picar y mezclar
- Amasar (hasta un máx. de 250 g de harina)
- Rebanar y rallar

Picar (véase pág. 4 / fig. D)

Con la cuchilla (13) se puede picar carne, queso, cebollas, finas hierbas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc.

Para obtener los mejores resultados, consulte las cantidades máximas y velocidades recomendadas en las tablas de la secciones D y E.

No intente picar alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café o cereales.

Antes de picar …

- corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias, pimientos
- retire los tallos de las finas hierbas o las cáscaras de los frutos secos
- retire huesos, tendones y cartílagos de la carne
- asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (12) se encuentre colocado bajo el recipiente.

¡Cuidado! ¡La cuchilla está muy afilada! Sujétela siempre por el extreme superior de plástico y manéjela con cuidado.

Con cuidado, retire la cubierta protectora de plástico de la cuchilla.

1. Coloque la cuchilla sobre el eje central del recipiente (11) y gírela para fijarla en posición.
2. Introduzca los alimentos en el recipiente. Ponga la tapa (10) sobre el recipiente con el pestillo (10d) situado junto al asa del recipiente.
3. Para cerrar la tapa, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que el pestillo encaje sobre el asa con un «clic».
4. Inserte el cuerpo del motor (4) en el compartimento (10a) hasta que encaje.
5. Enchufe la batidora y asegúrese de que el cilindro este en posición.
6. Encienda la batidora y sujete el recipiente con la otra mano.
7. Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (5) para liberar el cuerpo del motor.
8. Presione el pestillo (10d) y, manteniéndolo presionado, gire la tapa (10) en sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla.
9. Levante la tapa.
10. Con cuidado, retire primero la cuchilla, antes de retirar los alimentos. Para retirar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Mezcla de masas ligeras

Con la cuchilla (13) también pueden prepararse masas ligeras como masa de tortitas o de bizcocho, con un máximo de 250 g de harina.

Ejemplo de receta: Masa para tortitas
Ponga 375 ml de leche en el recipiente, a continuación 250 g de harina y, por último 2 huevos. Mezcle los ingredientes a máxima velocidad hasta obtener una masa homogénea.

Amasar

Las ilustraciones de la sección D se aplican también a la herramienta de amasar.
La herramienta de amasar (14) es ideal para la preparación de distintos tipos de masa, con o sin levadura (con un máx. de 250 g de harina).

- Coloque la herramienta de amasar en el recipiente (11).
- Introduzca en el recipiente hasta un máx. de 250 g de harina, añada los demás ingredientes secos.
- Encienda la batidora, a velocidad máxima.
- Con el motor en funcionamiento, introduzca los ingredientes líquidos a través del tubo de alimentación.

- Tiempo máximo de amasado: 1 minuto – luego deje enfriar el motor durante 10 minutos.

Ejemplo de receta: Masa de pizza
250 g de harina, ½ cucharada de sal, ½ cucharada de levadura, 5 cucharadas de aceite de oliva, 150 ml de agua (templada).

Ejemplo de recetas: Masa
250 g de harina, 170 g de mantequilla (en dados fríos/duros), 80 g de azúcar, 1 cucharadita de azúcar avainillado, 1 huevo pequeño, 1 pellizco de sal
Para obtener los mejores resultados no emplee mantequilla reblandecida a temperatura ambiente.
Deje de amasar cuando la masa haya formado una bola.
La masa se ablandará si se amasa demasiado.

Cortar / rallar (véase pág. 5 / fig. E).

Con la cuchilla rebanadora (15a) se pueden cortar, p.ej. pepinos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, repollo.
Con la cuchilla ralladora (15b) se pueden rallar, p.ej. manzanas, zanahorias, patatas crudas, remolacha, repollo, queso (tierno o semicurado).

1. Coloque la cuchilla (15a,b) en el porta-cuchillas (15) y encájela en posición. Coloque el porta-cuchillas sobre el eje central del recipiente y asegúrese de que quede fiado.
2. Ponga la tapa (10) sobre el recipiente con el pestillo (10d) situado junto al asa del recipiente.
3. Para cerrar la tapa, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que el pestillo encaje sobre el asa con un «clic».
4. Inserte el cuerpo del motor en el compartimento (10a) hasta que encaje.
5. Enchufe la batidora e introduzca los alimentos por el tubo de alimentación.
6. Encienda la batidora y póngala en funcionamiento. No introduzca nunca los dedos por el tubo de alimentación cuando la batidora esté en funcionamiento. Utilice siempre el cilindro (10a) para empujar los alimentos.
7. Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (5) para liberar el cuerpo del motor.
8. Presione el pestillo (10d) y, manteniéndolo presionado, gire la tapa (10) en sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla.
9. Levante la tapa.
10. Retire primero el porta-cuchillas, antes de retirar los alimentos. Para retirar la cuchilla (15a,b) empújela por el extremo que sobresale por la cara inferior del porta-cuchillas.

Limpieza (véase pág. 3 / fig. C)

Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el cuerpo del motor (4) y la caja de engranajes de la varilla monta-claras (8a). La tapa (10) puede limpiarse bajo el grifo, pero no debe sumergirse en agua, ni limpiarse en el lavavajillas.
Los demás elementos pueden lavarse en el lavavajillas.

Los anillos antideslizantes de los recipientes de las picadoras pueden extraerse para una mayor limpieza.

Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

Accesorios

(se adquieren por separado, no están disponibles en todos los países)

MQ 20:	Picadora compacta de 350 ml, para picar finas hierbas, cebollas, ajos, pimientos, frutos secos, etc.
MQ 30:	Picadora de 500 ml, para picar zanahorias, carne, cebollas, etc.
MQ 40:	Picadora de 1000 ml, para picar, mezclar y triturar alimentos y hielo

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Por favor, al final de su vida útil no se deshaga de este producto junto con los residuos domésticos. Deposítelo en un Centro de Servicio Técnico de Braun o en los puntos de recogida adecuados que haya en su país.



Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute em pleno do seu novo aparelho Braun.

Antes de utilizar o seu aparelho

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atenta e cuidadosamente as instruções de utilização.

Atenção

-  As lâminas e os acessórios (15a,b) encontram-se muito afiados! Para evitar acidentes e ferimentos, manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Desligue o aparelho da corrente sempre que este estiver sem supervisão e antes de montar, desmontar, limpar e arrumar o aparelho.
- Este aparelho não foi concebido para ser usado por crianças ou pessoas com limitações sensoriais, físicas ou mentais, a menos que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças, a fim de garantir que não brincam com o aparelho.
- Antes de utilizar o acessório de preparação de alimentos, assegure-se que o fecho de segurança da tampa (10d) se encontra devidamente encaixado e que o calcador de alimentos (10b) está colocado.
- Durante o funcionamento do aparelho, não insira nenhuma peça no tubo de enchimento, a não ser o calcador de alimentos (10b).
- O corpo do motor (4) e o acoplador do acessório batedor (8a) não devem ser lavados sob água corrente nem mergulhados em água.
- A tampa (10) pode ser passada por água corrente, mas não deve ser mergulhada em água nem lavada na máquina de lavar loiça.
- Os electrodomésticos da Braun cumprem com as normas internacionais de segurança em vigor. A sua reparação, ou a substituição do cabo de alimentação, deve ser realizada apenas pelos Centros de Assistência Autorizados da Braun. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou sérios danos ao utilizador.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à da sua casa.
- Este aparelho foi desenvolvido para preparar quantidades normais de alimentos para uso doméstico.
- O copo misturador (7) e o recipiente (11) não podem ser utilizados no micro-ondas.

Descrição (consulte a tabela na pág. 3)

1 Botão de segurança
2 Luz piloto
3 Interruptor Smartspeed / velocidades variáveis
4 Corpo do motor
5 Botões de desbloqueio
6 Pé da varinha
7 Copo misturador
8 a Acoplador
  b Acessório

9 Acessório de cozinha compacto
  10 Tampa
  10a Acoplador do motor
  10b Calcador de alimentos
  10c Tubo de enchimento
  10d Fecho de segurança
  11 Recipiente
12 Base anti-deslizante
13 Lâmina
14 Gancho para amassar
15 Suporte de acessórios
15a Acessório para laminar
15b Acessórios para ralar (fino, grosso)

Lave bem todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez (consulte o parágrafo «Limpeza» / tabela C).

Luz piloto

A luz piloto (2) indica o estado do aparelho, quando o mesmo se encontra ligado a uma tomada eléctrica.

Luz piloto	Aparelho/estado de funcionamento
Vermelho a piscar	O aparelho está pronto a funcionar.
Verde	O aparelho pode ser colocado em funcionamento (o botão de libertação está pressionado).
Vermelho	Sobreaquecimento do aparelho. Deixe-o arrefecer. Quando a luz vermelha piscar, o aparelho está pronto a funcionar.

Tecnologia Smartspeed

Interruptor Smartspeed para velocidades variáveis

Uma pressão do interruptor para todas as velocidades. Quanto mais pressionar, maior será a velocidade (fig. A). Quanto maior a velocidade, mais rápidos e finos serão os resultados obtidos na preparação dos alimentos.

Funcionamento com apenas uma mão: o interruptor Smartspeed (3) permite-lhe ligar o corpo do motor e controlar a velocidade apenas com uma mão.

Como usar o aparelho

Primeiro uso: Remova o bloqueio para transporte da parte do motor (4), puxando a cinta vermelha.

Ligar (consulte a pág. 3/fig. A)

O aparelho possui um botão de segurança. Para ligar o aparelho com segurança, siga os pontos seguintes:

1. Em primeiro lugar, prima o botão de segurança (1) com o polegar e mantenha pressionado. A luz piloto acende e permanece verde.
2. A seguir, prima o interruptor Smartspeed (3), de acordo com a velocidade desejada. Se não premir o interruptor Smartspeed (3) no espaço de 5 segundos, não poderá ligar o aparelho, por razões de segurança. A luz vermelha do piloto pisca. Para ligar o aparelho, repita o passo 1.
3. Durante o funcionamento, não é necessário manter o botão de segurança pressionado.

Varinha (consulte a pág. 3/fig. B)

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés e ainda para misturar bebidas ou batidos.

Para obter os melhores resultados, utilize o nível de velocidade mais elevado.

- Encaixe o corpo do motor (4) no pé da varinha (6) até fazer um «clique».
- Introduza a varinha até ao fundo de um recipiente ou copo misturador. Depois ligue o aparelho, tal como se descreve acima.
- Após a utilização, desligue o aparelho da corrente e pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.

Quando utilizar a varinha directamente numa panela ao lume, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para evitar salpicos do líquido a ferver (risco de queimaduras!).

Exemplo de receita: Maionese
250 g de óleo (por exemplo, óleo de girassol),
1 ovo e 1 gema de ovo adicional,
1–2 colheres de sopa de vinagre (15 g aprox.),
sal e pimenta a gosto
Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo misturador, de acordo com a ordem acima indicada. Introduza a varinha até ao fundo do copo misturador. Ligue-a e utilize o nível máximo de velocidade. Mantenha a varinha nessa posição até que o óleo se comece a misturar com os outros ingredientes. De seguida, e sem desligar a varinha, mova-a lentamente para cima e para baixo até a maionese ficar bem ligada. Tempo de processamento: de 1 minuto (para salada) até 2 minutos para uma maior consistência (como, por exemplo, para molho).

Acessório batedor (consulte a pág. 3/fig. B)

Utilize o acessório batedor apenas para fazer chantilly, bater claras em castelo e preparar mousses ou sobremesas instantâneas de pacote.

- Insira o acessório batedor (8b) no acoplador (8a) e a seguir, introduza o corpo do motor (4) no acoplador até encaixar com um «clique».
- Coloque o acessório batedor num recipiente fundo e só depois pressione o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor. A seguir, puxe o acessório batedor do acoplador.

Dicas para obter óptimos resultados

- Utilize um recipiente médio.
- Movimente o batedor no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Natas batidas (máx. de 400 ml de natas muito frias, 30% de teor mínimo de gordura, 4–8 °C): Para fazer chantilly, comece com um nível de velocidade baixo (leve pressão no interruptor) e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo (maior pressão no interruptor).
- Claras em castelo (máx. 4 ovos): Para bater claras em castelo, comece com um nível de velocidade médio (pressão média no interruptor) e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo (maior pressão no interruptor).

Acessório de cozinha compacto

O acessório de cozinha compacto (9) é ideal para:

- picar e misturar
- amassar (massa com uma base até um máximo de 250 g de farinha)
- laminar e ralar

Picar (consulte a pág. 4/fig. D)

Com a lâmina (13) pode triturar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, avelãs amêndoas, etc.

Para obter os melhores resultados, consulte as quantidades máximas e definições de velocidade indicadas nas tabelas de preparação de alimentos nas secções D e E.

Não triture alimentos extremamente duros, como cubos de gelo, noz moscada, café em grão ou cereais.

Antes de picar …

- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras, malaguetas
- retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne
- coloque sempre o recipiente do picador sobre a base anti-deslizante (12).

Cuidado: A lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manipule-a com cuidado.

Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina.

1. Coloque a lâmina no espigão do centro do recipiente (11) e rode-a até bloquear.
2. Introduza os alimentos no recipiente. Coloque a tampa (10) no recipiente com o fecho de segurança (10d) posicionado do lado da pega do recipiente.
3. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar com um «clique» acima da pega.
4. Insira o corpo do motor (4) no acoplador (10a) até bloquear.
5. Ligue o aparelho à corrente e certifique-se que o calcador de alimentos está colocado.
6. Prima o interruptor e segure o aparelho com uma mão enquanto mantém o recipiente seguro com a outra mão.
7. Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para retirar o corpo do motor. Retire o calcador de alimentos.
8. Prima o fecho de segurança da tampa (10d) e mantenha-o pressionado. Rode a tampa (10) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desencaixar.
9. Levante a tampa.
10. Retire cuidadosamente a lâmina antes de retirar os alimentos picados. Para retirar a lâmina, rode-e ligeiramente e puxe-a para fora.

Misturar massas leves

Utilizando a lâmina (13), também pode misturar massas leves, como massa para panquecas ou para bolos, até um máximo de 250 g de farinha.

Exemplo de receita: Massa para panquecas
Em primeiro lugar, deite 375 ml de leite no recipiente, depois adicione 250 g de farinha e, por fim, 2 ovos. Use o nível de velocidade máximo e bata a massa até ficar macia e cremosa.

Amassar

As imagens da secção D também se aplicam para a utilização do gancho para amassar.
O gancho para amassar (14) é ideal para amassar diferentes tipos de massa, como massa levedada, quebrada ou folhada (até um máximo de 250 g de farinha).

- Coloque o gancho para amassar no recipiente (11).
- Coloque um máximo de 250 g de farinha no recipiente e depois adicione os outros ingredientes, com excepção dos ingredientes líquidos.
- Ligue o aparelho no nível de velocidade máximo.
- Sem desligar o motor do aparelho, adicione os ingredientes líquidos através do tubo de enchimento.
- Tempo máximo para amassar: 1 minuto – após este período de tempo, deixe a unidade do motor arrefecer durante 10 minutos.

Exemplo de receita: Massa para pizza
250 g de farinha, ½ colher de sal, ½ colher de fermento de padeiro, 5 colheres de azeite, 150 ml de água (morna).

Exemplo de receita: Massa quebrada ou folhada
250 g de farinha, 170 g de manteiga (fria/dura, em pedaços pequenos),
80 g de açúcar, 1 colher de açúcar baunilhado, 1 ovo pequeno, 1 pitada de sal
Para obter melhores resultados, não utilize manteiga morna nem mole.
Pare de amassar assim que a massa formar uma bola. A massa fica demasiado mole se for amassada em excesso.

Laminar / ralar (consulte a pág. 5/fig. E)

Utilizando o acessório para laminar (15a), pode laminar, por exemplo, pepinos, cebolas, cogumelos, maçãs, cenouras, rabanetes, batatas cruas, curgetes, couves.
Utilizando os acessórios para ralar (15b), pode ralar, por exemplo, maçãs, cenouras, batatas cruas, beterrabas, couves, queijo (macio a médio).

1. Insira o acessório (15a,b) no suporte de acessórios (15) e pressione-o até encaixar. Coloque o suporte de acessórios no centro do espigão do recipiente e certifique-se que se está bem encaixado.
2. Coloque a tampa (10) no recipiente com o de segurança (10d) posicionado do lado da pega do recipiente.
3. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio, até o fecho de segurança encaixar com um «clique» acima da pega.
4. Insira o corpo do motor no acoplador (10a) até encaixar.
5. Ligue o aparelho à corrente e introduza os alimentos no tubo de enchimento.
6. Prima o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento. Nunca coloque ou enfie os dedos no tubo de enchimento quando o aparelho está em funcionamento. Utilize sempre o calcador de alimentos (10a) para o efeito.
7. Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.
8. Prima o fecho de segurança da tampa (10d) e mantenha-o pressionado. Rode a tampa (10) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desencaixar.
9. Levante a tampa.
10. Retire o suporte de acessórios antes de retirar os alimentos preparados. Para retirar a peça (15a,b), empurre-a para cima pela saliência na parte de baixo do suporte de acessórios.

Limpeza (consulte a pág. 3/fig. C)

O corpo do motor (4) e o acoplador do acessório batedor (8a) só podem ser limpos com um pano húmido. A tampa (10) pode ser passada por água corrente, mas não deve ser mergulhada em água nem lavada na máquina de lavar loiça.

Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Pode retirar as bases anti-deslizantes dos recipientes do picador para uma melhor limpeza.

Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), as peças de plástico podem ficar manchadas. Limpe estas peças com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

Acessórios

(podem ser comprados individualmente, não disponível em todos os países)

MQ 20:	Acessório picador compacto de 350 ml de capacidade, para picar ervas aromáticas, cebolas, alho, malaguetas, frutos secos, etc.
MQ 30:	Acessório picador de 500 ml de capacidade, para picar cenouras, carne, cebolas, etc.
MQ 40:	Acessório picador de 1000 ml de capacidade, para picar, misturar, liquidificar e triturar gelo

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Não deite o produto no lixo doméstico no final da sua vida útil. Poderá entregá-lo num Centro de Assistência da Braun ou num dos pontos de recolha ou reciclagem previsto para esse efeito.



Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design.
Ci auguriamo che l’elettrodomestico Braun soddisfi appieno le vostre esigenze.

Prima dell’utilizzo

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente e interamente le istruzioni.

Attenzione
- Le lame e gli accessori (15a,b) sono molto affilati! Per evitare infortuni, maneggiarli con la massima prudenza.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare il dispositivo incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Questo elettrodomestico non è stato progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. Tenere l’elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini per assicurarsi che non giochino con esso.
- Prima di mettere in funzione l’accessorio robot da cucina, assicurarsi che l’aggancio del dispositivo di blocco del coperchio (10d) sia bloccato e che il pestello (10b) sia inserito.
- Durante le lavorazioni, non inserire nel tubo di inserimento.altri accessori oltre al pestello (10b).
- Non tenere il corpo motore (4) né l’attacco della frusta (8a) sotto acqua corrente, nè immergerli in acqua.
- Il coperchio (10) può essere lavato sotto acqua corrente ma non immerso in acqua, né lavato in lavastoglie.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Le riparazioni o le sostituzioni devono essere eseguite solo dal personale di assistenza autorizzato. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni e infortuni agli utilizzatori.
- Prima di collegarlo alla corrente, assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul prodotto.
- Questo elettrodomestico è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Sia il bicchiere graduato (7), che la ciotola tritatutto (11) non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

Descrizione (vedi tabella a p. 3)

1 Pulsante di sicurezza
2 Spia
3 Interruttore Smartspeed / velocità variabile
4 Corpo motore
5 Pulsanti di sgancio
6 Gambo frullatore
7 Bicchiere graduato
8 a Attacco
b Frusta

9 Accessorio robot da cucina compatto
10 Coperchio (parte superiore)
10a Accoppiamento per il corpo motore
10b Pestello
10c Tubo
10d Blocco coperchio
11 Ciotola
12 Base anti-scivolo
12 Lama
14 Attrezzo per impastare
15 Supporto lame
15a Lama per affettare
15b lama per sminuzzare (fine, grosso)

Lavare tutti i componenti prima di utilizzarlo la prima volta (vedi paragrafo «Pulizia» / tabella C).

Spia

La spia (2) mostra lo stato dell’apparecchio, quando è collegato a una presa elettrica.

Colore della spia	Apparecchio/stato operativo
Rosso intermittente	L’apparecchio è pronto all’uso
Verde	L’apparecchio è in modalità rilascio (il pulsante di sgancio è premuto) e può essere acceso
Rosso	L’apparecchio è in surriscaldamento. Lasciarlo raffreddare. Sarà nuovamente pronto all’uso quando la spia diventa rossa a intermittenza

Tecnologia Smartspeed

Interruttore Smartspeed per velocità variabili

Una pressione, tutte le velocità. Più si preme, più aumenta la velocità (fig. A). Maggiore è la velocità, più rapidi e fini sono i risultati della miscelazione e della triturazione.

Funzionamento con una mano: l’interruttore Smartspeed (3) consente di accendere il corpo motore e di controllare la velocità con una mano sola.

Come utilizzare l’apparecchio

Al primo utilizzo: Rimuovere la protezione per il trasporto dal corpo motore (4) tirandola dalla fascetta rossa.

Accensione (vedi p. 3/fig. A)

L’apparecchio dispone di un pulsante di sicurezza.
Per accenderlo in sicurezza, seguire questa procedura:

1. Innanzitutto premere il pulsante di sicurezza (1) con il pollice e tenerlo premuto. La spia diventa verde.
2. Poi premere direttamente il pulsante Smartspeed (3) in base alla velocità desiderata.
Se l’interruttore Smartspeed (3) non viene premuto entro 5 secondi, l’apparecchio non si accenderà per ragioni di sicurezza.
La spia diventa rossa ad intermittenza.
Per accendere l’apparecchio, ripartire dalla fase 1.
3. Durante il funzionamento, non è necessario tenere premuto il pulsante di sicurezza.

Frullatore a immersione (vedi p. 3/fig. B)

Il frullatore a immersione è perfetto per preparare intingoli, salse, zuppe, maionese, pappe per bambini oltre a frullati, frappè, cocktail.
Per ottenere risultati ottimali di miscelazione impostare la velocità massima.

- Inserire il gambo frullatore (6) nel motore (4) finchè non si blocca.
- Mettere il frullatore a immersione in profondità nella ciotola o nel bicchiere graduato. Ora accendere l'apparecchio come descritto sopra.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore.

In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per evitare schizzi di liquido bollente (rischio di scottature).

Esempio di ricetta: Mayonnaise
250 g di olio (per esempio olio di semi di girasole),
1 uovo e 1 extra tuorlo d'uovo,
1–2 cucchiai da tavola di aceto (15g circa),
Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'oardine indicato. Utilizzare il frullatore ad immersione alla massima velocità mantenendolo in posizione fino a che olio comincia ad emulsionare. In seguito, senza spegnerlo, portare lentamente il frullatore ad immersione alla cima del liquido e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio. Tempo di lavorazione: da 1 minuto (per insalata) fino a 2 minuti per una maggiore consistenza (per esempio per salsine).

Frusta (vedi p. 3/fig. B)

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

- Inserire la frusta (8b) nell'attacco (8a), poi inserire il corpo motore (4) nell'attacco finché non si blocca con un click.
- Posizionate la frusta in profondità in un recipiente e accendere l'apparecchio.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore. Quindi staccare la frusta dall'attacco.

Per ottenere risultati ottimali

- Usate un recipiente di dimensioni medie.
- Muovete la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Montate una quantità massima di 400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4–8 °C). Iniziate a bassa velocità (leggera pressione dell'interruttore) per poi aumentare la velocità (maggior pressione sull'interruttore) durante la lavorazione.
- Montate le uova (non più di 4 alla volta): iniziate con una velocità media (pressione intermedia sull'interruttore) per poi aumentare la velocità (maggior pressione sull'interruttore) durante la lavorazione.

Accessorio robot da cucina compatto

L'accessorio robot da cucina compatto (9) è perfetto per

- triturare e mescolare
- impastare (max. 250 g di farina)
- affettare e sminuzzare

Tritatutto (see p. 4/fig. D)

Utilizzando le lame (13) è possibile tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, erbe, carote, noci, mandorle, ecc.

Per risultati ottimali, attenersi alle quantità massime e alle impostazioni di velocità indicate nella tabella D ed E sulla lavorazione.

Non tritare alimenti estremamente duri come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare …

- tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote
- togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartillagini dalla carne
- inserire sempre la ciotola sulla base antiscivolo (12).

Attenzione: la lama è molto affilata! Maneggiarla sempre tenendola dalla parte superiore in plastica.

Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalla lama.

1. Posizionare la lama sul perno al centro della ciotola (11), premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.
2. Mettere il cibo nella ciotola. Agganciare il coperchio (10) alla ciotola con il blocco (10d) posizionato vicino al manico della ciotola.
3. Per bloccare il coperchio, girarlo in senso orario fino a quando il blocco non si inserisce con un «clic» .
4. Inserire il corpo motore (4) sull'accoppiamento (10a) e bloccarlo.
5. Attaccare l'apparecchio alla presa e assicurarsi che il pestello sia inserito.
6. Accendere l'apparecchio e tenere la ciotola con l'altra mano.
7. Dopo l'uso staccare la spina premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore. Rimuovere il pestello.
8. Tenere premuto il blocco coperchio (10d). Girare il coperchio (10) in senso antiorario per sbloccarlo.
9. Sollevare il coperchio.
10. Estrarre la lama con attenzione prima di rimuovere il cibo lavorato. Per rimuovere la lama, girarla leggermente e tirara.

Realizzare un impasto soffice

Usando la lama (13), è possibile impastare realizzando impasti soffici come la pastella per frittelle o una pasta per torta con 250 g di farina.

Esempio di ricetta: Pastella per frittelle
Prima di tutto versare 375 ml di latte nella ciotola, aggiungere 250 g di farina e infine 2 uova. Utilizzando la velocità massima, miscelare la pastella finché non risulta morbida.

Impastare

L'immagine della sezione D è applicabile anche all'uso dell'accessorio per impastare.
L'attrezzo per impastare (14) è ideale per impastare diversi tipi di pasta come la pasta con lievito o la pasta sfoglia (con max. 250g di farina).

- Inserire l'accessorio per impastare nella ciotola (11).
- Riempire la ciotola con max. 250 g di farina, quindi aggiungere gli altri ingredienti, a eccezione di liquidi.
- Accendere l'apparecchio a velocità massima.
- Aggiungere i liquidi attraverso il tubo mentre il motore è in funzione.
- Tempo massimo di lavorazione: 1 minuto – poi lasciar raffreddare i componenti per 10 minuti.

Esempio di ricetta: Pasta per pizza
250 g di farina, ½ cucchiaio di sale, ½ cucchiaio di lievito disidratato, 5 cucchiai olio di oliva, 150 ml di acqua (tipieda).

Esempio di ricetta: Pasta
250 g farina, 170 g burro (freddo/duro, a pezzetti),
80 g zucchero, 1 zucchero vanigliato, 1 uovo piccolo, 1 pizzico di sale.

Per risultati ottimali non utilizzare burro caldo e morbido. Smettere di impastare dopo aver formato una palla di pasta. Impastando troppo, la pasta diventerebbe troppo morbida.

Affettare / Sminuzzare (vedi p. 5/fig. E)

Utilizzando l'accessorio per affettare (15a), è possibile affettare cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, ravanelli, patate crude, zucchine, cavolo.
Utilizzando l'accessorio per sminuzzare (15b), è possibile sminuzzare mele, carote, patate crude, barbabietola, cavolo, formaggio, (da morbido a mediamente morbido).

1. Inserire un accessorio (15a,b) nel supporto (15) e farlo scattare. Posizionare il supporto sul perno al centro della ciotola e assicurarsi che sia ben fermo.
2. Agganciare il coperchio (10) alla ciotola con il blocco (10d) posizionato vicino al manico della ciotola.
3. Per bloccare il coperchio, girarlo in senso orario fino a quando non si aggancia con un «clic.
4. Inserire il corpo motore (4) nell'accoppiamento (10a) e accertarsi che sia bloccato.
5. Collegare l'apparecchio alla corrente e inserire il cibo da lavorare nel tubo.
6. Accendere l'apparecchio. Non mettere mai le mani nel tubo mentre l'apparecchio è acceso. Usare sempre il pestello (10a) per mettere il cibo.
7. Dopo l'uso togliere la spina e premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo il corpo motore.
8. Tenere premuto il blocco coperchio (10d). Girare il coperchio (10) in senso antiorario per sbloccarlo.
9. Sollevare il coperchio.
10. Estrarre il supporto della lama prima di rimuovere il cibo lavorato. Per rimuoverlo (15a,b), premere verso l'alto sull'estremità che sporge sul fondo del supporto.

Pulizia (vedi p. 3/fig. C)

Pulire il corpo motore (4) e l'attacco della frusta (8a) solo con un panno umido. Pulire il coperchio (10) solo sotto acqua corrente ma non va immerso. Non lavarlo in lavastoviglie. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Per una pulizia completa, è possibile rimuovere la base anti-scivolo dalle ciotole tritatutto.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulire queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

Accessori

(possono essere acquistati singolarmente, non disponibili in tutti i paesi)

MQ 20:	Tritatutto compatto da 350 ml per tritare erbe, cipolle, aglio, chili, noci, ecc.
MQ 30:	Tritatutto da 500 ml per tritare carote, carne, cipolle, ecc.
MQ 40:	Tritatutto da 1000 ml per tritare, mixare, miscelare e tritare il ghiaccio

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

Non gettare l'apparecchio nella spazzatura. Lo smaltimento può essere eseguito presso un centro assistenza Braun o presso i punti di raccolta appositi del nostro paese.



Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste standaard wat betreft kwaliteit, functionaliteit en ontwerp. We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braun-apparaat.

Vóór gebruik

Lees de handleiding in zijn geheel zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Waarschuwing:

- De messen en het overige snijd- en hakgereedschap(15a,b) zijn erg scherp! Ga er, om verwondingen te voorkomen, uiterst voorzichtig mee om.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voor het in- en uit elkaar halen, reinigen en opbergen.
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door kinderen of door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of mentale capaciteiten, tenzij er een persoon bij aanwezig is die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen om ervan verzekerd te zijn dat ze er niet mee gaan spelen.
- Controleer, alvorens het foodprocessoronderdeel te gebruiken of de vergrendeling van het deksel (10d) goed vastgeklikt zit en of de duwer (10b) goed op zijn plaats zit.
- Duw geen andere gereedschappen dan de duwer (10b) door de vulbuis wanneer het apparaat werkt.
- Het motordeel (4) noch het koppelingsstuk voor de garde (8a) mogen onder stromend water worden gehouden of in water worden ondergedompeld.
- Het deksel (10) kan worden gereinigd onder stromend water, maar mag niet ondergedompeld worden, noch in de vaatwasser.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de wettelijke veiligheidseisen. Reparaties of de vervanging van het elektriciteitssnoer mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel. Foute en ongekwalificeerde reparaties kunnen aanzienlijke schade toebrengen aan de gebruiker.
- Controleer of het voltage van uw elektriciteitsvoorziening correspondeert met het voltage aangegeven op het apparaat, voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.
- Het apparaat is gemaakt om normale huishoudelijke hoeveelheden te verwerken.
- De mengbeker (7) en de kom (11) zijn niet geschikt voor in de magnetron.

Beschrijving (zie tabel op pag. 3)

1 Veiligheidsknop
2 Signaallicht
3 Smartspeedknop / variabele snelheden
4 Motordeel
5 Ontgrendelingsknoppen
6 Blendervoet
7 Mengeker
8 a Koppelingsstuk garde
b Garde
9 Compact keukenmachine accessoire
10 deksel
10a Koppeling voor motordeel
10b Duwer
10c Vulbuis
10d Dekselvergrendeling
11 Kom
12 Anti-slipring
13 Mes
14 Kneedhaak
15 Houder
15a Snijdplaat
15b Raspplaat (fijn, grof)

Reinig alle onderdelen vóór het eerste gebruik (zie paragraaf «Reinigen» / tabel C).

Signaallicht

Het signaallicht (2) geeft de status van het apparaat weer wanneer het is aangesloten op de electriciteit.

Signaallicht	Apparaat/status
Rood knipperend	Apparaat is klaar voor gebruik
Groen	Apparaat is ontgrendeld (ontgrendeling om in te schakelen is ingedrukt) en kan ingeschakeld worden
Rood	Apparaat is oververhit. Laat het afkoelen. Het is klaar voor gebruik als het signaallicht rood begint te knipperen

Smartspeed technologie

Smartspeedknop voor variabele snelheden

Een druk op de knop: alle snelheden. Hoe meer u de knop induwt, hoe hoger de snelheid (fig. A). Hoe hoger de snelheid, hoe sneller en fijner de mix- en hakresultaten.

Bedienen met één hand: de Smartspeedknop (3) maakt het u mogelijk om met één hand het motordeel aan te zetten en de snelheid onder controle te houden.

Hoe het apparaat te gebruiken

Bij het eerste gebruik: Verwijder het transportslot van het motordeel (4) door aan het rode bandje te trekken.

Aanzetten (zie pag. 3/fig. A)

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsknop. Om het apparaat veilig aan te zetten, volg onderstaande instructies:

1. Druk ten eerste de veiligheidsknop (1) met uw duim in en houd de knop ingedrukt. Het signaallicht licht blijvend groen op.
2. Druk vervolgens direct de Smartspeedknop (3) in volgens de gewenste snelheid. Indien de Smartspeedknop (3) niet binnen 5 seconden wordt ingedrukt, kan het apparaat, vanwege veiligheidsredenen, niet worden ingeschakeld. Het signaallicht begint rood te knipperen. Om het apparaat aan te zetten, volg de instructies opnieuw vanaf punt 1.
3. Tijdens gebruik van het apparaat hoeft u de veiligheidsknop niet ingedrukt te houden.

Handblender (zie pag. 3/fig. B)

De handblender is bij uitstek geschikt voor het bereiden van dips, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding alsmede voor het mixen van drankjes en milkshakes.
Gebruik altijd de hoogste snelheid voor het beste resultaat.

- Klik het motordeel (4) in de blendervoet (6).
- Steek de handblender zo diep mogelijk in een beker of kom. Zet daarna het apparaat in werking zoals hierboven beschreven.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel los te koppelen.

Indien u het apparaat tijdens het koken direct in een pan wilt gebruiken, dient u de pan van het vuur te halen om spetteren van hete vloeistof (risico op brandwonden) te voorkomen.

Voorbeeldrecept: Mayonaise
250 ml olie (bijv. zonnebloemolie),
1 ei en 1 extra eidooier,
1–2 el azijn (zo'n 15 ml),
zout en peper naar smaak
Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur gebracht te worden. Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de mengbeker. Plaats de handmixer op de bodem van de mengbeker. Zet de mixer op de hoogste snelheid en houd hem in deze positie tot de olie begint te emulgeren (te binden). Beweeg de mixer zonder hem uit te zetten langzaam naar boven en naar beneden door het mengsel tot er een gladde massa ontstaat. Mixtijd: vanaf 1 minuut (voor salade) tot 2 minuten voor meer stevigheid (bijv. voor dipsaus).

Garde (zie pag. 3/fig. B)

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van (slag)room, eiwitten en het mixen van beslag en kant-en-klare dessertmixen.

- Steek de garde (8b) in het koppelingsstuk (8a) en klik het motordeel (4) erop.
- Plaats de garde in een kom en zet daarna pas het apparaat in werking.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk de ontgrendelingsknoppen (5) in om het motordeel los te koppelen. Trek vervolgens de garde uit het koppelingsstuk.

Tips voor het beste resultaat

- Gebruik een middelgrote kom.
- Beweeg de garde met de klok mee en houd hem in een lichte hoek gebogen.
- Slagroom (max.400 ml gekoelde room (min. 30 % vetgehalte, 4–8 °C): Begin op lage snelheid (lichte druk op de knop) en verhoog de snelheid (meer druk op de knop) tijdens het kloppen.
- Geklopte eiwitten (max. 4 eieren): Begin op een gemiddelde snelheid (houd de knop halverwege i gedrukt) en verhoog de snelheid (knop dieper indrukken) tijdens het kloppen.

Compact kitchen machine accessory

Het compact keukenmachine-accessoire (9) is uitermate geschikt voor:

- hakken en mixen
- het kneden van deeg (gebaseerd op max. 250 g bloem)
- snijden en raspen

Hakken (zie pag. 4/fig. D)

Het mes (13) kunt u gebruiken om vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, hazelnoten, amandelen etc. te hakken.

Voor het beste resultaat kunt u het beste de maximale hoeveelheden en snelheid raadplegen in de tabellen in secties D en E.

Hak geen extreem harde ingrediënten zoals ijsblokjes, muskaatnoot, koffiebonen of granen.

Voor het hakken …

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen en pepers in stukken
- verwijder de steeltjes van kruiden en de schillen van noten
- verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees
- zorg ervoor dat de anti-slipring (12) altijd aan de hakkom is bevestigd.

Waarschuwing: Het mes is zeer scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte en ga er voorzichtig mee om.

Verwijder voorzichtig de plastic beschermkap van het mes.

1. Plaats het mes op de pin in het midden van de kom (11) en draai eraan zodat het vastzit.
2. Vul de kom met ingrediënten. Bevestig het deksel(10) op de kom zodat de vergrendeling (10d) naast het handvat van de kom zit.
3. Om het deksel te vergrendelen, draai het met de klok mee zodat het deksel boven het handvat vastklikt.
4. Steek het motordeel in de koppeling (10a) tot het vastklikt.
5. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en zorg ervoor dat de duwer op zijn plaat zit.
6. Zet het apparaat aan en houd de kom met de andere hand vast.
7. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel te ontkoppelen. Verwijder de duwer.
8. Duw op de vergrendeling van het deksel (10d) en houd het vast. Draai het deksel (10) tegen de richting van de klok in om het los te maken.
9. Til het deksel van de kom.
10. Verwijder voorzichtig het mes alvorens de gehakte ingrediënten uit de kom te nemen. Om het mes te verwijderen, draait u er licht aan en trekt het eruit.

Het mixen van licht deeg

Met het mes (13) kunt licht deeg mixen, zoals pannenkoekenbeslag of cakemix, gebaseerd op een maximum van 250 g bloem.

Voorbeeldrecept: Pannenkoekenbeslag
Schenk als eerste 375 ml melk in de kom, voeg er vervolgens 250g bloem en als laatste 2 eieren aan toe. Mix het beslag op snelheid II tot het mooi glad is.

Deeg kneden

Afbeelding D is ook van toepassing voor het gebruik van de kneedhaak. De kneedhaak (14) is ideaal voor het kneden van verschillende types deeg zoals gistdeeg of deeg voor gebak (gebaseerd op max. 250 g bloem).

- Plaats de kneedhaak in de kom (11).
- Vul de kom met max. 250 g bloem, en voeg de overige ingrediënten, behalve de vloeistof toe.
- Zet het apparaat op de hoogste snelheid.
- Voeg tijdens het kneden de vloeistoffen toe door de vulbuis.
- Maximale kneedduur: 1 minuut – daarna het motorgedeelte zo'n 10 minuten laten afkoelen.

Voorbeeldrecept: Pizzadeeg
250 g bloem, ½ tl zout, ½ tl gedroogde gist, 5 el olijfolie, 150 ml lauwwarm water.

Voorbeeldrecept: Deeg
250 g bloem, 170 g boter (koud en hard in kleine stukjes gesneden), 80 g suiker, 1 zakje vanille suiker, 1 klein ei, 1 snufje zout
Voor een goed resultaat gebruikt u beter geen warme, zachte boter. Stop het kneden zodra het deeg een bal vormt. Deeg kan te zacht worden door teveel kneden.

Snijden, raspen (zie pag. 5/fig. E)

Met de snijdplaat (15a) kunt u o.a. Komkommers, uien, champignons, appels, wortelen, radijsjes, rauwe aardappelen, courgettes en kool in plakjes snijden.
Met de raspplaten kunt u bijv. Appels, wortelen, rauwe aardappelen, bietjes, kool, kaas (zacht tot mediumhard) raspen.

1. Plaats een plaat (15a,b) in de houder (15) en klik vast. Plaats de houder op de middenpin van de kom en zorg dat hij goed vastklikt.
2. Bevestig het deksel (10) op de kom met de vergrendeling (10d) naast het handvat van de kom.
3. Om het deksel vast te klikken, draai het met de klok mee zodat de vergrendeling vastklikt boven het handvat.
4. Klik het motordeel in de koppeling (10a).
5. Doe de stekker in het stopcontact en doe de ingrediënten in de vulbuis.
6. Zet het apparaat aan. Steek nooit uw hand in de vulbuis als het apparaat in werking is. Gebruik altijd de duwer (10a) om de ingrediënten erin te doen.
7. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel los te koppelen.
8. Druk op de vergrendeling van het deksel (10d) en houd vast. Draai het deksel (10) tegen de klok in om los te maken.
9. Til het deksel op.
10. Neem de houder eruit voor u de gehakte ingrediënten uit de kom haalt. Om de plaat (15a,b) eruit te halen, duw het omhoog aan de kant die uit de onderkant van de houder steekt.

Reinigen (zie pag. 3 fig. C)

Reinig het motordeel (4) en het koppelingsstuk voor de garde (8a) uitsluitend met een vochtige doek. Het deksel (10) kan onder stromend water gereinigd worden, maar mag niet ondergedompeld worden en ook niet in de vaatwasser. Alle andere onderdelen mogen in de vaatwasser gereinigd worden.

Voor extra grondige reiniging: haal de anti-slipring van de hakkommen.

Wanneer u groenten hakt met veel pigment (bijv. wortelen) kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleuren. Veeg deze onderdelen met plantaardige olie af alvorens ze te reinigen.

Accessories

(kunnen individueel bijgekocht worden, niet in elk land verkrijgbaar)

MQ 20:	350 ml compacte hakker om kruiden, uien, knoflook, pepers, noten etc. te hakken
MQ 30:	500 ml hakker om wortelen, vlees, uien etc. te hakken
MQ 40:	1000 ml hakker om te hakken, te mixen en ijs te crushen

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Dit apparaat voldoet aan de ECrichtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

Gooi dit product na de levensduur a.ub. niet bij het huishoudelijk afval. U kunt het naar een Braun Service Centre brengen of naar een ander afvalinzamelingspunt in uw buurt waar het op de juiste manier zal worden verwerkt.



Dansk

Vores produkter er skabt til at opfylde de største krav med hensyn til kvalitet, funktionalitet og design.
Vi håber, du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

Før ibrugtagning

Læs hele denne brugsvejledningen omhyggeligt igennem, før du tager apparatet i brug.

Bemærk

- Knivene og tilbehøret (15a, b) er meget skarpe! Håndter dem meget forsigtigt for at undgå skader.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Apparatet er ikke beregnet til, at børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner bruger det, medmindre de overvåges af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Opbevar apparatet utilgængeligt for børn for at sikre, at de ikke leger med det.
- Før der tændes for processortilbehøret, skal du kontrollere, at lågets låsemekanisme (10d) er klikket korrekt ind, og at skubberen (10b) er på plads.
- Der må ikke indføres andre værktøjer i påfyldningsrøret end skubberen (10b) under driften.
- Motordelen (4) og piskerisets gearkasse (8a) må ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
- Låget (10) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan medføre stor risiko for brugeren.
- Før stikket sættes i stikkontakten kontrolleres, at strømspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Bægeret (7) og skålen (11) tåler ikke mikroovn.

Beskrivelse (se tabel på s. 3)

1 Sikkerhedsknap
2 Kontrollampe
3 Smartspeed-knap/variable hastigheder
4 Motordel
5 Udløserknapper
6 Blenderskaft
7 Bæger
8 a Gearkasse
b Piskeris

9 Tilbehør til kompakt køkkenmaskine
10 Låg
10a Kobling til motordel
10b Skubber
10c Påfyldningsrør
10d Lågets låsemekanisme
11 Skål
12 Anti-slip ring
13 Knive
14 Æltetilbehør
15 Holder
15a Snittetilbehør
15b Rivetilbehør (fin, grov)

Rengør alle dele inden du tager dem i brug (se afsnit «Rengøring»/tabel C).

Kontrollampe

Kontrollampen (2) viser apparatets status, når det er tilsluttet en stikkontakt.

Kontrol-lampe	Apparat/Betjenings-status
Rødt blink	Apparatet er klar til brug
Grøn	Apparatet er udløst (udløserknappen er trykket ned) og kan tændes
Rødt	Apparatet er overophedet. Lad det køle af. Det er klar til brug igen, når kontrollampen blinker rødt

Smartspeed-teknologi

Smartspeed-knap til variable hastigheder

Et tryk, alle hastigheder. Jo hårdere du trykker, desto hurtigere kører apparatet (fig A). Jo højere hastighed, desto hurtigere og finere bliver blender og hakkeresultatet.

Betjening med én hånd: Smartspeed-knappen (3) giver dig mulighed for at tænde for motordelen og styre hastigheden med én hånd.

Brug af apparatet

Før brug: Fjern transportlåsen fra motordelen (4) ved at trække i den røde strop.

Tænd (se s. 3/fig. A)

Apparatet er forsynet med en sikkerhedsknap. Gør følgende for at tænde for det:

1. Tryk først på sikkerhedsknappen (1) med tommelfingeren og hold den nede. Kontrollampen lyser permanent grønt.
2. Tryk derefter på Smartspeed-knappen (3) i henhold til ønsket hastighed.
   Hvis Smartspeed-knappen (3) ikke trykkes ned inden for 5 sekunder, kan man ikke tænde for apparatet af sikkerhedsgrunde.
   Kontrollampen blinker rødt.
   For at tænde for apparatet skal man starte forfra med trin 1.
3. Du behøver ikke at holde sikkerhedsknappen trykket ned under brug af apparatet.

Stavblender (se s. 3/fig. B)

Stavblenderen er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, babymad samt til at blande drinks og milkshakes. Du opnår de bedste blenderresultater med den højeste hastighed.

- Klik motordelen (4) fast på blenderskaftet (6).
- Placer stavblenderen i et højt bæger eller en skål. Tænd derefter for apparatet som beskrevet ovenfor.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.

Når du blender direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at undgå sprøjt fra kogende væske (risiko for skoldning).

Eksempler på opskrifter: Mayonnaise
250 g olie (f.eks. solsikkeolie),
1 æg og 1 ekstra æggeblomme,
1–2 spsk. vineddike (ca. 15 g),
Salt og peber
Kom alle ingredienser (ved stuetemperatur) i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Hold stavblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tænd stavblenderen på højeste hastighed, hold den i denne position, til olien begynder at emulgere.
Uden at slukke føres stavblenderen langsomt op i toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien med.
Tilberedningstid: fra 1 minut (til salat) op til 2 minutter til en mere fast konsistens (f.eks. til dip).

Piskeris (se s. 3/fig. B)

Brug kun piskeriset til at piske flødeskum, æggehvider, sandkagedej og færdige dessertblandinger.

- Sæt piskeriset (8b) i gearboksen (8a), og klik derpå motordelen (4) fast på gearboksen.
- Placer piskeriset i en skål, og tænd først derefter for apparatet.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

Tips til at opnå de bedste resultater

- Brug en mellemstor skål.
- Bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.
- Flødeskum (maks. 400 ml afkølet piskefløde, min. 30% fedtindhold, 4–8 °C): Begynd ved lav hastighed (let tryk på knappen), og øg hastigheden (hårdere tryk på knappen), mens du pisker.
- Piskede æggehvider (maks. 4 æg): Begynd ved middelhastighed (halvt tryk på knappen), og øg hastigheden (hårdere tryk på knappen), mens du pisker.

Tilbehør til kompakt køkkenmaskine

Tilbehøret (9) til den kompakte køkkenmaskine er perfekt egnet til

- at hakke og blende
- ælte dej (baseret på maks. 250 g mel)
- snitte og rive

Hakning (se s. 4/fig. D)

Med kniven (13) kan du hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler, etc.

Se maksimale mængder og hastighedsindstillinger i behandlingstabellerne i afsnit D og E for at opnå de bedste resultater.

Hak ikke ekstremt hårde madvarer som isterninger, muskatnød, kaffebønner og korn.

Før du hakker …

- skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker
- fjern stængler fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne
- fjern ben, sener og brusk fra kød
- sørg altid for, at anti-slip-ringen (12) er monteret på hakkeskålen.

Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel, og håndter den forsigtigt.

Fjern forsigtigt plastdækslet fra kniven.

1. Placer kniven på tappen i midten af skålen (11) og drej den, til den låser fast.
2. Fyld skålen med madvarer. Sæt låget (10) fast på skålen med låsemekanismen (10d) placeret ved siden af skålens håndtag.
3. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
4. Sæt motordelen (4) fast på koblingen (10a), indtil den låser.
5. Tilslut apparatet og sørg for at skubberen er på plads.
6. Tænd for apparatet og hold skålen med den anden hånd.
7. Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at fjerne motordelen. Fjern skubberen.
8. Tryk på lågets låsemekanisme (10d) og hold fast i den. Drej låget (10) mod uret for at tage det af.
9. Løft låget op.
10. Tag forsigtigt kniven ud, før de behandlede madvarer fjernes. Drej kniven lidt og træk i den for at fjerne den.

Sådan røres en let dej

Med kniven (13) kan du også røre en let dej til f.eks. pandekager eller en kage baseret på op til 250 g mel.

Eksempler på opskrifter: Pandekagedej
Hæld først 375 ml mælk i skålen, tilsæt 250 g mel og til sidst 2 æg. Brug højeste hastighedsindstilling til at blande en ensartet dej.

Æltet dej

Billedafsnit D gælder også for brug af æltetilbehøret.
Æltetilbehøret (14) er ideelt til at ælte forskellige typer dej, som f.eks. gærdej eller kagedej (baseret på maks. 250 g mel).

- Placer æltetilbehøret i blenderskålen (11).
- Fyld skålen med maks. 250 g mel, tilsæt de andre ingredienser bortset fra væsker.
- Tænd for apparatet på højeste hastighedsindstilling.
- Tilsæt væsker igennem påfyldningsrøret, mens motoren kører.
- Maksimal æltetid: 1 minut – derefter skal motordelene køle af i 10 minutter.

Eksempler på opskrifter: Pizzadej
250 g mel, ½ tsk. salt, ½ tsk. tørgær, 5 spsk. olivenolie, 150 ml vand (lunkent).

Eksempler på opskrifter: Dej
250 g mel, 170 g smør (koldt/hårdt, små stykker),
80 g sukker, 1 tsk. vanilje, 1 lille æg, en knivspids salt
Brug ikke varmt, blødt smør.
Stands æltningen kort efter, at dejen er formet som en kugle.
Dejen bliver for blød, hvis den æltes for længe.

Snitte / rive (se s. 5/fig. E)

Med snittetilbehøret (15a) kan du snitte f.eks. agurker, løg, svampe, æbler, gulerødder, radiser, rå kartofler, squash, kål.
Med rivetilbehøret (15b) kan du rive f.eks. æbler, gulerødder, rå kartofler, rødbeder, kål og ost (blød til mellemhård).

1. Placer et stykke tilbehør (15a, b) i tilbehørsholderen (15), og klik det på plads. Placer holderen på centerpinden i skålen, og lås den sikkert fast.
2. Sæt låget (10) fast på skålen med låsemekanismen (10d) placeret ved siden af skålens håndtag.

3. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
4. Sæt motordelen fast på koblingen (10a), indtil den låser.
5. Tilslut apparatet og hæld den mad, der skal behandles ned i påfyldningsrøret.
6. Tænd for apparatet for at betjene det. Ræk aldrig ned i påfyldningsrøret, når der er tændt for apparatet. Brug altid skubberen (10a) til at skubbe madvarerne ned med.
7. Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.
8. Tryk på lågets låsemekanisme (10d) og hold fast i den. Drej låget (10) mod uret for at tage det af.
9. Løft låget op.
10. Tag tilbehørsholderen af, før de behandlede madvarer fjernes. For at fjerne tilbehøret (15a,b) skal du trykke op på den ende, som stikker ud i bunden af holderen.

Rengøring (se s. 3/fig. C)

Motordelen (4) og piskerisets gearkasse (8a) må kun rengøres med en fugtig klud. Låget (10) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller rengøres i en opvaskemaskine. Alle andre dele kan rengøres i opvaske-maskinen.

Fjern anti-slip-ringene fra hakkeskålene for ekstra grundig rengøring.

Ved behandling af madvarer med meget pigment (f.eks. gulerødder) kan apparatets plastdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Tilbehør

(kan købes separat, fås ikke i alle lande)

MQ 20:	350 ml kompakt hakker til at hakke krydderurter, løg, hvidløg, chili, nødder etc.
MQ 30:	500 ml hakker til at hakke gulerødder, kød, løg etc.
MQ 40:	1000 ml hakker til at hakke, røre, blende og knuse is

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Denne anordning er i overensstemmelse med ECdirektivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr. 1935/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske i et Braun Servicecenter eller et passende indsamlingssted i dit land.



Norsk

Våre produkter er konstruert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjonalitet og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

Før bruk

Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.

Advarsel

- Knivbladene og innsatsene (15a,b) er svært skarpe! Du bør håndtere dem ytterst forsiktig for å forhindre skader.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet er uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Apparatet skal ikke brukes av barn eller av personer som har begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, med mindre de er under oppsyn av noen som er ansvarlig for deres sikkerhet. Apparatet må oppbevares utilgjengelig for barn for å forsikre at de ikke kan leke med det.
- Før du bruker redskapene til kjøkkenmaskinen, må du forsikre deg om at låsesperren (10d) er klikket på plass og at stapperen (10b) er i påfyllingsrøret.
- Ikke bruk andre redskaper enn stapperen (10b) i påfyllingsrøret under tilberedningsprosessen.
- Motordelen (4) og girkoplingen (8a) må ikke holdes under rennende vann eller senkes ned i vann.
- Lokket (10) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke legges i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Brauns elektriske apparater følger gjeldende sikkerhetsstandarder. Reparasjoner eller bytte av strømledning må kun utføres av autorisert servicepersonell. Feilaktige reparasjoner utført av ukvalifisert personell kan utsette brukeren for stor fare.
- Før du setter i strømkontakten, må du forsikre deg om at spenningen stemmer overens med den som er angitt på apparatet.
- Dette apparatet er beregnet for å bearbeide matmengder for vanlige husholdninger.
- Begeret (7) og bollen (11) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse (se tabell på s. 3)

1 Sikkerhetsknapp
2 Indikatorlampe
3 Bryter for smarthastighet / regulerbar hastighet
4 Motordel
5 Utløserknapper
6 Blandestav
7 Beger
8 a Girkobling
  b Visp

9 Redskaper til kompakt kjøkkenmaskin
  10 Lokk
  10a Kobling for motordel
  10b Stapper
  10c Påfyllingsrør
  10d Låsesperre
  11 Bolle
  12 Sklisikker ring
  13 Knivblad
  14 Elteinnsats
  15 Innsatsholder
  15a Snitteinnsats
  15b Riveinnsatser (fin, grov)

Rengjør alle deler før de brukes første gangen (se avsnittet «Rengjøring» / tabell C).

Indikatorlampe

Indikatorlyset (2) viser apparatets status når det er koblet til et strømuttak.

Indikator-lampe	Apparat/driftsstatus
Blinker rødt	Apparatet er klar til bruk
Lyser grønt	Apparatet er frikoblet (strømbryteren er trykket inn) og kan slås på
Lyser rødt	Apparatet er overopphetet. La det avkjøles. Det er klar til bruk igjen når indikatorlampen blinker rødt

Teknologi for smarthastighet

Bryter for smarthastighet med regulerbar hastighet

Ett trykk, alle hastigheter. Jo mer du trykker, jo høyere hastighet (fig. A). Jo høyere hastighet, jo raskere og finere blir ingrediensene hakket og blandet.

Betjenes med én hånd: Med bryteren for smarthastighet (3) kan du slå på motoren og regulere hastigheten med én hånd.

Slik bruker du apparatet

Før bruk: Fjern transportlåsen fra motordelen (4) ved å dra i den røde stroppen.

Slå på (se s. 3/fig. A)

Apparatet har en sikkerhetsknapp. Slik slår du på apparatet på en trygg måte:

1. Trykk først på sikkerhetsknappen (1) med tommelen, og hold den inne. Indikatorlampen vil lyse grønt.
2. Hold deretter inne bryteren for smarthastighet (3) inntil ønsket hastighet er oppnådd.
   Av sikkerhetsårsaker kan ikke apparatet slås på hvis du ikke har trykket på bryteren for smarthastighet (3) innen 5 sekunder.
   Indikatorlampen blinker rødt.
   Du må starte på nytt fra trinn 1 for å kunne slå på apparatet.
3. Du behøver ikke holde inne sikkerhetsknappen under bruk.

Stavmikser (se s. 3/fig. B)

Stavmikseren passer perfekt når du skal lage dip, sauser, supper, majones og babymat, og når du skal mikse milkshake og andre drikker.
Du oppnår best resultat ved maksimal hastighet.

- Klikk fast motordelen (4) på blandestaven (6).
- Plasser stavmikseren i bunnen av et beger eller en bolle. Slå deretter på apparatet som beskrevet ovenfor.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen.

Når stavmikseren brukes direkte i kjelen under matlagingen, skal du ta kjelen vekk fra platen for å unngå at det spruter kokende væske (fare for skålding!).

Eksempel på oppskrift: Majones
250 g olje (f. eks. solsikkeolje),
1 egg og 1 ekstra eggeplomme,
1–2 ss eddik (ca. 15 g),
Salt og pepper etter smak
Hell alle ingrediensene (de skal ha romtemperatur) i en bolle i rekkefølgen ovenfor. Plassér stavmikseren i bunnen av bollen. Kjør stavmikseren på full effekt, behold denne posisjonen til oljen begynner å emulgere. Uten å slå av mikseren, løft den sakte mot toppen av blandingen og beveg den ned igjen for å blande inn resten av oljen. Tilberedningstid: fra 1 minutt (til salat), opp til 2 minutter for et fastere resultat (f. eks. dip).

Visp (se s. 3/fig. B)

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

- Sett inn vispen (8b) i girkoblingen (8a), og klikk deretter fast motordelen (4) i girkoblingen.
- Plasser vispen i en bolle, først da kan du slå på apparatet.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen. Trekk deretter ut vispen fra girkoblingen.

Tips for best mulig resultat

- Bruk en passe stor bolle.
- Beveg vispen med klokken mens du holder den lett på skrå.
- Pisket krem (maks. 4 dl kremfløte, min. 30 % fettinnhold, 4–8 °C): Start med lav hastighet (lett trykk på bryteren), og øk hastigheten (hardere trykk på bryteren) mens du pisker kremen.
- Stivpiskede eggehviter (maks. 4 egg): Start med middels hastighet (trykk bryteren halvveis inn), og øk hastigheten (hardere trykk på bryteren) mens du pisker hvitene.

Redskaper til kompakt kjøkkenmaskin

Redskapene til den kompakte kjøkkenmaskinen (9) passer perfekt til å

- hakke og blande
- elte deig (maks. 250 g mel)
- snitte og rive

Hakking (se s. 4/fig. D)

Med knivbladet (13) kan du hakke kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler osv.

Du oppnår best resultat ved å ikke overstige maksimumsmengden og ved å referere til hastighetsinnstillingene som er angitt i tabellene i avsnitt D og E.

Ikke hakk svært harde ingredienser, slik som isbiter, muskat, kaffebønner eller korn.

Før hakking …

- kutt først opp kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter og paprika i biter
- fjern stilkene fra urter og skallet fra nøtter
- fjern ben, brusk og sener fra kjøtt
- sørg alltid for at den sklisikre ringen (12) er festet til hakkebollen.

Advarsel: Knivbladet er veldig skarpt! Hold alltid i den øvre plastdelen, og håndter knivbladet forsiktig.

Fjern plastbeskyttelsen forsiktig fra knivbladet.

1. Plasser knivbladet på midtstaven i bollen (11), og drei knivbladet rundt slik at det låses fast.
2. Fyll bollen med ingredienser. Sett lokket (10) på bollen med låsesperren (10d) nær bollehåndtaket.
3. Lås fast lokket ved å dreie det med klokken slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over håndtaket.
4. Sett motordelen (4) i girkoblingen (10a) slik at den låses på plass.
5. Koble til apparatet, og kontroller at stapperen er på plass.
6. Slå på apparatet, og hold bollen med den andre hånden.
7. Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen. Fjern stapperen.
8. Trykk på låsesperren (10d), og hold den inne. Drei lokket (10) mot klokken for å løsne det.
9. Løft opp lokket.
10. Fjern knivbladet forsiktig før du tar ut maten. Vri på knivbladet og trekk det opp for å fjerne det.

Blande lette deiger

Med knivbladet (13) kan du også blande lette deiger, slik som pannekakerøre eller en kakedeig med maks. 250 g mel.

Eksempel på oppskrift: Pannekakerøre
Hell først 3,75 dl melk i bollen, tilsett 250 g mel og til slutt 2 egg. Bland sammen til jevn røre på full hastighet.

Elte deig

Bildene i avsnitt D gjelder også for bruk av elteinnsatsen. Elteinnsatsen (14) passer perfekt til å elte ulike typer deig, slik som gjærdeig eller butterdeig (maks. 250 g mel).

- Plasser elteinnsatsen i bollen (11).
- Fyll bollen med maks. 250 g mel, og tilsett deretter de andre ingrediensene bortsett fra væske.
- Slå på apparatet på full hastighet.
- Tilsett væsken gjennom påfyllingsrøret når motoren er i gang.
- Maksimal eltetid: 1 minutt – deretter må motordelen kjøles ned i 10 minutter.

Eksempel på oppskrift: Pizzadeig
250 g mel, ½ ts salt, ½ ts tørrgjær, 5 ss olivenolje,
1,5 dl vann (lunkent).

Eksempel på oppskrift: Butterdeig
250 g mel, 170 g smør (kalde, harde små terninger),
80 g sukker, 1 tsk. vaniljesukker, 1 lite egg, 1 klype salt
Du oppnår best resultat hvis smøret er hardt og avkjølt. Avslutt eltingen rett etter at deigen er blitt formet som en ball. Deigen blir for myk hvis den eltes for mye.

Snitting / riving (se s. 5/fig. E)

Med snitteinnsatsen (15a) kan du snitte for eksempel agurk, løk, sopp, epler, gulrøtter, reddiker, rå poteter, squash og kål. Med riveinnsatsen (15b) kan du rive for eksempel epler, gulrøtter, rå poteter, rødbeter, kål og ost (myk til medium).

1. Plasser en innsats (15a,b) i innsatsholderen (15), og trykk den på plass. Sett innsatsholderen på midtstaven i bollen, og sørg for at den låses fast.
2. Sett lokket (10) på bollen med låsesperren (10d) nær bollehåndtaket.
3. Drei lokket med klokken for å låse det fast slik at låsesperren festes med et «klikk» over håndtaket.

4. Sett inn motordelen i girkoblingen (10a) slik at den låses fast.
5. Koble til apparatet, og tilsett ingrediensene gjennom påfyllingsrøret.
6. Slå på apparatet. Stikk aldri inn fingrene i påfyllingsrøret når apparatet er slått på. Bruk alltid stapperen (10a) til å skyve inn ingrediensene.
7. Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløser-knappene (5) for å koble fra motordelen.
8. Trykk på låsesperren (10d), og hold den inne. Drei lokket (10) mot klokken for å løsne det.
9. Løft opp lokket.
10. Fjern innsatsholderen før du tar ut maten. Du løsner innsatsen (15a,b) ved å skyve opp på den siden som stikker frem på undersiden på innsatsholderen.

Rengjøring (se s. 3/fig. C)

Rengjør motordelen (4) og girkoblingen for vispen (8a) kun med en fuktig klut. Lokket (10) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke legges i vann eller rengjøres i oppvask-maskin. Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Du kan løsne de sklisikre ringene fra hakkebollene for ekstra grundig rengjøring.

Når du bearbeider sterkt farget mat (f.eks. gulrøtter), kan plastdelene til apparatet bli misfarget. Tørk av disse delene med matolje før du rengjør dem.

Tilbehør

(kan kjøpes individuelt, ikke tilgjengelig i alle land)

MQ 20:	350 ml kompakthakker til å kutte urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter osv.
MQ 30:	500 ml hakker til å kutte gulrøtter, kjøtt, løk osv.
MQ 40:	1000 ml hakker til å kutte, blande, mikse og knuse is

Kan endres uten varsel.

Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet når det skal kasseres. Det kan leveres til et Braun servicesenter eller på en kommunal miljøstasjon.



Svenska

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design.
Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya apparat från Braun.

Före användning

Läs bruksanvisningen noga, och i sin helhet, innan du använder apparaten.

Varning!

- Knivbladen och verktygen (15a,b) är väldigt vassa! Hantera dem med största möjliga försiktighet för att undvika skador.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obevakad samt före montering, demontering, rengöring och förvaring av apparaten.
- Apparaten är ej avsedd att användas av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om användningen inte övervakas av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Förvara apparaten utom räckhåll för barn för att garantera att de inte leker med apparaten.
- Innan du använder köksmaskinstillbehöret måste du säkerställa att lockspärren (10d) har klickat i rätt läge och att pådrivaren (10b) sitter på plats.
- För aldrig in några andra redskap än pådrivaren (10b) i inmatningsröret när apparaten är i drift.
- Håll aldrig motordelen (4) eller växellådan (8a) under rinnande vatten, eller doppa dem i vatten.
- Locket (10) kan rengöras under rinnande vatten, men det får inte läggas i vatten eller maskindiskas.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhets-standard. Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad fackman. Felaktiga och icke fack-mannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära stor fara för användaren.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten innan den ansluts till ett eluttag.
- Apparaten är utformad för hantering av normala hushållsmängder.
- Bägaren (7) och skålen (11) kan inte användas i mikro-vågsugn.

Beskrivning (se tabell på sid. 3)

1 Säkerhetsknapp
2 Kontrollampa
3 Smartspeed-reglage/ variabla hastigheter
4 Motordel
5 Utlösarknappar
6 Mixerskaft
7 Bägare
8 a Växellåda
 b Visp
9 Tillbehör till kompakt köksmaskin
 10 Lock
 10a Anslutning för motordel
 10b Pådrivare
 10c Inmatningsrör
 10d Lockspärr
 11 Skål
 12 Anti-halkring
 13 Knivblad
 14 Knådningstillbehör
 15 Hållare
 15a Skärtillbehör
 15b Rivtillbehör (fin, grov)

Rengör alla delar inför första användningstillfället (se avsnittet «Rengöring»/tabell C).

Kontrollampa

Kontrollampan (2) visar apparatens status när den är ansluten till ett eluttag.

Kontrol-lampa	Apparat/driftstatus
Blinkar rött	Apparaten är redo att användas
Grön	Apparaten är i utlösningsläge (utlösningskna ppen är nedtryckt) och kan sättas på
Röd	Apparaten är överhettad. Låt den svalna. Den är redo att användas igen när kontrol-lampan blinkar rött

Smartspeed-teknik

Smartspeed-reglage för variabel hastighet

Ett tryck för alla hastigheter. Ju mer du trycker, desto högre hastighet (bild A.). Ju högre hastighet, desto snabbare och finare mixnings- och hackningsresultat uppnås.

Enhandsbetjäning: Smartspeed-reglaget (3) gör att du kan sätta på motordelen och kontrollera hastigheten med bara en hand.

Använda apparaten

Före användning: Ta bort transportlåsen från motordelen (4) genom att dra i den röda remmen.

Sätta på (se sid. 3/bild A)

Apparaten har en säkerhetsknapp. För att slå på den säkert, följ dessa steg:

1. Tryck på säkerhetsknappen (1) och håll in den med tummen. Kontrollampan tänds och lyser med ett fast grönt sken.
2. Tryck därefter direkt på Smartspeed-reglaget (3) för att få önskad hastighet.
   Om du inte trycker på Smartspeed-reglaget (3) inom 5 sekunder kan apparaten inte sättas på av säkerhetsskäl. Kontrollampan blinkar rött.
   Börja om från steg 1 för att starta apparaten på nytt.
3. Under drift behöver du inte hålla in säkerhetsknappen.

Stavmixer (se sid. 3/bild B)

Stavmixern är perfekt för tillredning av dippsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake.
För optimalt mixningsresultat använd högsta hastighet.

- Klicka fast motordelen (4) i mixerskaftet (6).
- Placera stavmixern i en bägare eller skål. Sätt sedan på apparaten i enlighet med beskrivningen ovan.
- När du är klar trycker du på knapparna (5) för att ta bort motordelen.

När du mixar direkt i kastrullen samtidigt som du tillagar mat – ta först bort kastrullen från spisen för att undvika stänk från kokande vätska (skållningsrisk!).

Receptexempel: Majonnäs
250 g olja (t.ex. solrosolja),
1 ägg och 1 extra äggula,
1–2 msk vinäger (ca 15 g),
salt och peppar efter smak
Sätt alla ingredienser (rumstempererade) i bägaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera stavmixern i bägarens botten. Kör stavmixern vid maximal hastighet och håll kvar i det här läget till dess att oljan börjar emulgera. För därefter stavmixern långsamt uppåt och nedåt i blandningen utan att stänga av den, för att arbeta in resterande mängd olja. Processtid: från 1 minut (till sallad) upp till 2 minuter för en fastare majonnäs (t.ex. dippsås).

Visp (se sid. 3/bild B)

Använd vispen endast till att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer.

- För in vispen (8b) i växellådan (8a). Klicka sedan fast motordelen (4) i växellådan.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter på apparaten.
- När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

För bästa resultat

- Använd en mellanstor skål.
- Rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.
- Vispad grädde (max 4 dl kylskåpskall grädde, fetthalt minst 30 %, 4–8 °C): Börja på låg hastighet (tryck lätt på reglaget) och öka hastigheten (öka trycket på reglaget) under vispningen.
- Vispade äggvitor (max 4 ägg): Börja på låg hastighet (tryck medelhårt på reglaget) och öka hastigheten (öka trycket på reglaget) under vispningen.

Tillbehör till kompakt köksmaskin

Tillbehören till den kompakta köksmaskinen (9) är perfekta att använda till att

- hacka och mixa
- knåda deg (med på max 250 g/4 dl mjöl)
- skiva och riva

Hacka (se sid. 4/bild D)

Med knivbladen (13) kan du hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, hasselnötter, mandel o.s.v.

För bästa resultat – följ de maximala kvantiteter och hastighetsinställningar som anges i beredningstabell D och E.

Hacka inte ingredienser med väldigt hård konsistens, som isbitar, muskotnöt, kaffebönor och gryn.

Före hackning …

- skär kött, ost, lök, vitlök, morot, chilifrukt i mindre bitar
- avlägsna stjälkar från kryddörter och skala nötter
- avlägsna ben, senor och brosk från kött
- säkerställ att anti-halkringen (12) har satts fast på hackningsskålen.

Varning! Knivbladen är väldigt vassa! Håll alltid i den övre plastdelen och hantera dem varsamt.

Avlägsna försiktigt plastskyddet från knivbladen.

1. Placera knivbladen på skålens (11) mittpinne och vrid dem för att spärra dem i rätt läge.
2. Fyll skålen med aktuellt livsmedel. Sätt på locket (10) på skålen så att lockspärren (10d) hamnar bredvid handtaget.
3. För att fästa locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
4. Sätt i motordelen (4) i anslutningen (10a) tills den spärras i rätt läge.
5. Anslut apparatens kontakt till eluttaget och se till att pådrivaren sitter på plats.
6. Sätt på apparaten och håll skålen med andra handen.
7. När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen. Ta bort pådrivaren.
8. Tryck på och håll in lockspärren (10d). Vrid locket (10) moturs för att lossa spärren.
9. Lyft upp locket.
10. Innan du tömmer skålen måste du ta ur knivbladen. För att göra detta vrider du dem först en aning och drar sedan.

Blanda till smet

Med knivbladen (13) kan du även blanda till smet t.ex. till pannkakor eller en mjuk kaka med max 250 g mjöl.

Receptexempel: Pannkakssmet
Häll 375 ml mjölk i skålen, tillsätt 250 g mjöl och avslutningsvis 2 ägg. Mixa smeten slät på högsta hastighet.

Knåda deg

Bildavsnitt D gäller även för användning av knådningsverktyget. Knådningsverktyget (14) är idealiskt för att knåda olika typer av deg t.ex. jästdeg eller smördeg (med max 250 g mjöl).

- Placera knådningsverktyget i skålen (11).
- Fyll skålen med max 250 g mjöl och tillsätt sedan resten av ingredienserna förutom vätskan.
- Sätt på apparaten på högsta hastighet.
- Tillsätt vätska genom inmatningsröret när motorn är igång.
- Maximal knådningstid: 1 minut – låt sedan motordelen svalna i 10 minuter.

Receptexempel: Pizzadeg
250 g mjöl, ½ tsk salt, ½ tsk torrjäst, 5 msk olivolja,
150 ml vatten (ljummet).

Receptexempel: Mördeg
250 g mjöl, 170 g smör (kylskåpskallt/fint tärnat), 80 g socker,
1 tsk vaniljsocker, 1 litet ägg, 1 nypa salt
För bästa resultat – använd inte varmt och mjukt smör.
Sluta knåda när degen formats till en boll. Degen blir för mjuk om den knådas för mycket.

Skiva / riva (se sid. 5/bild E)

Med skärtillbehöret (15a) kan du skiva t.ex. gurka, lök, svamp, äpplen, morötter, rädisa, rå potatis, zucchini, kål.
Med hjälp av rivtillbehöret (15b) kan du riva exempelvis äpple, morot, rå potatis, rödbeta, kål och ost (mjuk till mellanhård).

1. Placera önskat tillbehör (15a,b) i hållaren (15) och spärra den i rätt läge. Placera tillbehörsfästet på skålens (4) mittpinne och se till att spärra det i rätt läge.
2. Sätt på locket (10) på skålen så att lockspärren (10d) hamnar bredvid handtaget.
3. För att fästa locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.

57221101042_MQ775_S6-80.indd 34 28.02.13 12:28

4. Sätt i motordelen i anslutningen (10a) tills den spärras i rätt läge.
5. Sätt i kontakten i eluttaget och lägg i ingredienserna som ska skivas/rivas i inmatningsröret.
6. Sätt på apparaten. Stick aldrig in fingrarna i inmatningsröret när apparaten är påslagen. Använd alltid pådrivaren (10a) för att mata ner ingredienserna.
7. När du är klar trycker du på knapparna (5) för att ta bort motordelen.
8. Tryck på lockspärren (10d) och håll in den. Vrid locket (10) moturs för att lossa spärren.
9. Lyft upp locket.
10. Lyft ur hållaren innan du tar ut den behandlade maten. För att avlägsna tillbehöret (15a, b) trycker du det uppåt i den ände som sticker ut längst ner på skivhållaren.

Rengöring (se sid. 3/bild C)

Motordelen (4) och växellådan för vispen (8a) får endast rengöras med en fuktig trasa. Du kan rengöra locket (10) under rinnande vatten, men det får inte läggas i vatten eller diskas i diskmaskin.
Alla andra delar kan diskas i diskmaskinen.

Du kan ta bort anti-halkringarna från hackningsskålarna för extra grundlig rengöring.

Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Tillbehör

(kan köpas separat, finns inte i alla länder)

MQ 20:	350 ml kompakthackare för att hacka örter, lök, vitlök, chilifrukt, nötter etc.
MQ 30:	500 ml hackare för att hacka morot, kött, lök etc.
MQ 40:	1000 ml hackare för att hacka, mixa och krossa is

Kan ändras utan föregående meddelande.

Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s örordning nr 1935/2004 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

Av hänsyn till miljön ber vid dig att inte slänga den här apparaten i de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt. Du kan lämna in den uttjänta produkten hos ett Braun-servicecenter eller till en återvinningsstation.



Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset.
Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Varoitus

- Terät ja osat (15a, b) ovat erittäin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi niitä tulee käsitellä varoen.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten eikä fyysisesti, henkisesti tai tuntoaistiltaan rajoittuneiden henkilöiden käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo laitteen käyttöä. Pidä laite poissa lasten ulottuvilta, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Varmista ennen ruoansekoitinosan käyttämistä, että kannen lukitus (10d) on napsahtanut kunnolla kiinni ja syöttöpainin (10b) on paikallaan.
- Älä aseta syöttösuppiloon käytön aikana muita osia kuin syöttöpainimen (10b).
- Älä pidä moottoriosaa (4) tai vispilän vaihteisto-osaa (8a) juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Kansi (10) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät asianomaisten turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.
- Tarkista ennen kytkemistä pistorasiaan, että jännite vastaa laitteessa näkyvää merkintää.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Mittakulho (7) ja kulho (11) eivät ole mikroaaltouunin kestäviä.

Kuvaus (katso taulukko s. 3)

1 Turvapainike
2 Merkkivalo
3 Smartspeed-kytkin / säädettävät nopeudet
4 Moottoriosa
5 Vapautuspainikkeet
6 Sekoitinvarsi
7 Mittakulho
8 a Vaihteisto-osa
  b Vispilä

9 Kompaktin keittiökoneen lisäosa
  10 Kansi
  10a Moottoriosan liitin
  10b Syöttöpainin
  10c Syöttösuppilo
  10d Kannen lukitus
  11 Kulho
  12 Liukumaton rengas
  13 Terä
  14 Vaivauskoukku
  15 Osan pidike
  15a Viipalointiosa
  15b Silppuamisosat (hieno, karkea)

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kohta «Puhdistus» / taulukko C).

Merkkivalo

Merkkivalo (2) näyttää laitteen tilan, kun se on kytketty verkkovirtaan.

Merkkivalo	Laite/käyttötila
Punainen vilkkuva	Laite on valmis käytettäväksi
Vihreä	Laite on vapautettu (käynnistyksen vapautuspainiketta on painettu) ja se voidaan käynnistää
Punainen	Laite on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä. Se on valmis käytettäväksi, kun merkkivalo vilkkuu punaisena

Smartspeed-tekniikka

Smartspeed-kytkin nopeuden säätöön

Yksi puristus, kaikki nopeudet. Mitä enemmän painat, sitä korkeampi nopeus (kuva A.). Mitä korkeampi nopeus, sitä nopeampi ja hienojakoisempi lopputulos.

Käyttö yhdellä kädellä: Smartspeed-kytkimen (3) avulla voit käynnistää moottoriosan ja hallita nopeutta yhdellä kädellä.

Näin laite toimii

Käyttö ensimmäistä kertaa: Poista moottoriosan kuljetuslukko (4) vetämällä sitä punaisesta nauhasta.

Käynnistys (katso s. 3/kuva A)

Laitteessa on turvapainike. Käynnistä laite turvallisesti seuraavasti:

1. Paina ensin peukalolla turvapainiketta (1) ja pidä sitä painettuna. Merkkivalo syttyy palamaan yhtäjaksoisesti vihreänä.
2. Paina sitten Smartspeed-kytkintä (3) halutun nopeuden mukaisesti.
   Jos Smartspeed-kytkintä (3) ei paineta viiden sekunnin kuluessa, laitetta ei voi kytkeä päälle turvallisuussyistä. Merkkivalo vilkkuu punaisena.
   Käynnistä laite aloittamalla uudestaan vaiheesta 1.
3. Käytön aikana turvapainiketta ei tarvitse pitää alaspainettuna.

Pikasekoitin (katso s. 3/kuva B)

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoitukseen.
Saat parhaan sekoitustuloksen käyttämällä maksiminopeutta.

- Kiinnitä moottoriosa (4) sekoitinvarteen (6).
- Aseta pikasekoitin syvälle mittakulhoon tai kulhoon. Käynnistä laite edellä kuvatulla tavalla.
- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen ja irrota moottoriosa painamalla vapautuspainikkeita (5).

Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyltä kiehuvien roiskeiden välttämiseksi (palovammojen vaara!).

Ruokaohje-esimerkki: Majoneesi
250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä),
1 kananmuna ja 1 ylimääräinen keltuainen,
1–2 rkl viinietikkaa (noin 15 g),
suolaa ja pippuria maun mukaan
Laita kaikki (huoneenlämpöiset) ainekset mittakulhoon mainitussa järjestyksessä. Laita sekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä se. Käytä sekoitinta suurimmalla mahdollisella nopeudella ja pidä se paikallaan, kunnes öljy alkaa emulgoitua. Pidä sekoitin käynnissä. Nosta sekoitin hitaasti ylös seoksen pinnalle ja paina se sitten jälleen alas, jotta loput öljystä sekoittuu. Valmistusaika: 1 minuutti (juokseva majoneesi esim. salaatinkastikkeeksi) tai 2 minuuttia (paksu majoneesi esim. dipiksi).

Vispilä (katso s. 3/kuva B)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen.

- Aseta vispilä (8b) vispilän vaihteisto-osaan (8a) ja kiinnitä sitten moottoriosa (4) vaihteisto-osaan.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sitten.
- Irrota moottoriosa käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5). Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

Vinkkejä parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi

- Käytä keskikokoista kulhoa.
- Liikuta vispilää myötäpäivään ja pidä sitä hieman kallistettuna.
- Kermavaahto (enintään 400 ml kylmää kermaa, rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C): Aloita matalalla nopeudella (kevyt painallus kytkimestä) ja lisää nopeutta (voimakkaampi painallus) vatkatessa.
- Munanvalkuaisten vatkaus (enintään 4 kananmunaa): Aloita keskinopeudella (kytkin painettu puoliksi pohjaan) ja lisää nopeutta (voimakkaampi painallus) vatkatessa.

Kompaktin keittiökoneen lisäosa

Kompaktin keittiökoneen lisäosa (9) sopii erinomaisesti:

- hienontamiseen ja sekoittamiseen
- taikinan vaivaamiseen (taikinassa enintään 250 g jauhoja)
- viipalointiin ja silppuamiseen snitte og rive

Hienontaminen (katso s. 4/kuva D)

Terää (13) käyttämällä voit hienontaa lihaa, juustoa, sipulia, yrttejä, valkosipulia, porkkanoita, saksanpähkinöitä, hasselpähkinöitä ja manteleita.

Saadaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen katso enimmäismäärät ja nopeusasetukset osan D ja E taulukoista.

Älä hienonna erittäin kovia elintarvikkeita, kuten jääkuutioita, muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviä.

Ennen hienontamista …

- paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat, chilit
- poista yrteistä varret ja kuori pähkinät
- poista lihasta luut, jänteet ja rustot
- varmista, että liukumaton rengas (12) on kiinnitetty leikkurikulhoon.

Varoitus: Terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta ja käsittele sitä varoen.

Poista varovasti terän muovisuojus.

1. Aseta terä kulhon (11) keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä.
2. Laita ruoka-aineet kulhoon. Liitä kansi (10) kulhoon siten, että kannen lukitus (10d) on kulhon kahvan vieressä.
3. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
4. Aseta moottoriosa (4) liittimeen (10a), kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
5. Kytke laite pistorasiaan ja varmista, että syöttöpainin on paikallaan.
6. Laita laite päälle ja pidä kulhosta kiinni toisella kädellä.
7. Irrota moottoriosa käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5). Irrota syöttöpainin.
8. Paina kannen lukitusta (10d) ja pidä se painettuna. Avaa kansi (10) kääntämällä sitä vastapäivään.
9. Nosta kansi ylös.
10. Irrota terä varovasti ennen käsitellyn ruoan poistamista. Irrota terä kääntämällä sitä ensin hieman ja vedä se sitten irti.

Ohuen taikinan sekoittaminen

Terää (13) käyttämällä voit sekoittaa myös kevyen taikinan, kuten ohukais- tai kakkutaikinan, jossa on enintään 250 g jauhoja.

Ruokaohje-esimerkki: Ohukaistaikina
Kaada ensin 375 ml maitoa kulhoon, lisää sitten 250 g jauhoja ja lopuksi 2 kananmunaa. Sekoita taikina kuohkeaksi maksiminopeudella.

Taikinan vaivaaminen

Kuvasarja D koskee myös vaivauskoukun käyttöä. Vaivauskoukku (14) on ihanteellinen erilaisten taikinoiden, kuten hiiva- ja kakkutaikinoiden vaivaamiseen (jauhoja enintään 250 g).

- Aseta vaivauskoukku kulhoon (11).
- Laita kulhoon enintään 250 g jauhoja ja sen jälkeen muut ainekset nestettä lukuun ottamatta.
- Laita laite maksiminopeudelle.
- Lisää neste syöttösuppilosta, kun moottori on käynnissä.
- Enimmäisvaivausaika: 1 minuutti – anna moottoriosan jäähtyä sitten 10 minuuttia.

Ruokaohje-esimerkki: Pizzataikina
250 g jauhoja, ½ tl suolaa, ½ tl kuivahiivaa, 5 rkl oliiviöljyä, 150 ml vettä (haaleaa).

Ruokaohje-esimerkki: Murotaikina
250 g jauhoja, 170 g voita (kylmää/kovaa, pieniä palasia), 80 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 1 pieni kananmuna, ripaus suolaa
Hyvän tuloksen saamiseksi, älä käytä lämmintä, pehmeää voita.
Lopeta taikinan vaivaaminen, kun siitä on muodostunut pallo. Taikinasta tulee liian pehmeää, jos sitä vaivataan liikaa.

Viipalointi / silppuaminen (katso s. 5/kuva E)

Viipalointiosalla (15a) voit viipaloida esimerkiksi kurkkua, sipulia, herkkusieniä, omenaa, porkkanaa, retiisiä, raakaa perunaa, kesäkurpitsaa ja kaalia.
Silppuamisosilla (15b) voit silputa esimerkiksi omenaa, porkkanaa, raakaa perunaa, punajuurta, kaalia ja juustoa (pehmeästä keskikovaan).

1. Aseta osa (15a, b) osan pidikkeeseen (15) ja napsauta paikalleen. Aseta osan pidike kulhon keskitappiin ja varmista, että se lukittuu paikalleen.

2. Liitä kansi (10) kulhoon siten, että kannen lukitus (10d) on kulhon kahvan vieressä.
3. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
4. Aseta moottoriosa liittimeen (10a), kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
5. Kytke laitteeseen virta ja syötä käsiteltävä ruoka-aine syöttösuppiloon.
6. Käynnistä laite. Älä kosketa syöttösuppilon sisälle, kun laite on käynnissä. Käytä ruoan syöttämiseen aina syöttöpaininta (10a).
7. Irrota moottoriosa käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5).
8. Paina kannen lukitusta (10d) ja pidä se painettuna. Avaa kansi (10) kääntämällä sitä vastapäivään.
9. Nosta kansi ylös.
10. Ota osan pidike pois ennen käsitellyn ruoan poistamista. Irrota osa (15a, b) nostamalla sitä osan pidikkeen pohjassa näkyvästä päästä.

Puhdistus (katso s. 3/kuva C)

Puhdista moottoriosa (4) ja vispilän vaihteisto-osa (8a) ainoastaan kostealla liinalla. Kansi (10) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.

Voit irrottaa liukumattomat renkaat leikkurikulhoista perusteellista puhdistusta varten.

Laitteen muoviosat voivat värjääntyä runsaasti pigmenttiä sisältäviä raaka-aineita (esimerkiksi porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Lisävarusteet

(voidaan ostaa yksittäin, ei saatavana kaikissa maissa)

MQ 20:	350 ml kompakti leikkuri yrttien, sipulin, valkosipulin, chilin, pähkinöiden jne. hienontamiseen
MQ 30:	500 ml leikkuri porkkanan, lihan, sipulin jne. hienontamiseen
MQ 40:	1000 ml leikkuri leikkaa, sekoittaa ja murskaa jäätä

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 7.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EUmääräyksen 1935/2004 vaatimukset.

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, älä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.



Polski

Nasze produkty spełniają najwyższe standardy jakości, funkcjonalności oraz wzornictwa.
Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia firmy Braun będzie przyjemnością.

Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga

- Noże i narzędzia (15a,b) są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, kiedy nie jest ono używane, oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez dzieci ani osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych, o ile ich praca nie jest nadzorowana przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Urządzenie należy trzymać poza zasięgiem dzieci tak, aby nie mogły się nim bawić.
- Przed użyciem przystawki do przetwarzania żywności upewnij się, że blokada pokrywy (10d) jest prawidłowo zatrzaśnięta oraz że popychacz (10b) znajduje się na miejscu.
- Podczas pracy nie wkładaj do rury do napełniania innych narzędzi niż popychacz (10b).
- Nie myj części silnikowej urządzenia (4) ani uchwytu przystawki do ubijania (8a) pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj ich w wodzie.
- Pokrywę (10) można myć pod bieżącą wodą, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie ani myć w zmywarce.
- Urządzenia elektryczne firmy Braun spełniają obowiązujące standardy bezpieczeństwa. Napraw oraz wymiany przewodu zasilającego może dokonywać tylko uprawiony personel serwisu. Nieprawidłowa naprawa przeprowadzona przez niewykwalifikowaną osobę może stworzyć poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Konstrukcja urządzenia umożliwia przetwarzanie ilości pożywienia odpowiednich do użytku domowego.
- Głębokiego pojemnika (7) ani pojemnika do siekania (11) nie można używać w kuchenkach mikrofalowych.

Opis (patrz tabela na str. 3)

1 Przycisk bezpieczeństwa
2 Kontrolka
3 Przełącznik Smartspeed/zmienna prędkość
4 Część silnikowa urządzenia
5 Przyciski zwalniające
6 Końcówka rozdrabniająca
7 Głęboki pojemnik
8 a Uchwyt
  b Przystawka do ubijania
9 Kompaktowe dodatki kuchenne
  10 Pokrywa
  10a Połączenie części silnikowej
  10b Popychacz
  10c Rura do napełniania
  10d Blokada pokrywy
  11 Pojemnik
  12 Pierścień antypoślizgowy
  13 Ostrze
  14 Narzędzie do ugniatania ciasta
  15 Uchwyt narzędzia
  15a Narzędzie do cięcia na plastry
  15b Narzędzia do rozdrabniania (dokładnego, zgrubnego)

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie części (patrz punkt «Czyszczenie»/tabela C).

Kontrolka

Kontrolka (2) pokazuje stan urządzenia, gdy jest ono podłączone do gniazda elektrycznego.

Kontrolka	Urządzenie/Stan
Miga na czerwono	Urządzenie jest gotowe do użycia
Świeci się na zielono	Urządzenie jest zwolnione (wciśnięty jest przycisk zwalniania przełącznika) i może zostać włączone
Świeci się na czerwono	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż ostygnie. Urządzenie jest ponownie gotowe do użycia, gdy kontrolka zacznie migać na czerwono

Technologia Smartspeed

Przełącznik Smartspeed umożliwiający ustawianie różnych prędkości

Jedno naciśnięcie, wszystkie prędkości. Im mocniej naciskasz, tym większą prędkość uzyskujesz (rys. A). Im większa prędkość, tym szybsze i dokładniejsze jest miksowanie i siekanie.

Obsługa jedną ręką: przełącznik Smartspeed (3) umożliwia włączenie uchwytu urządzenia i sterowanie prędkością za pomocą jednej ręki.

Jak używać urządzenia

Pierwsze użycie: Usuń blokadę transportową z części silnikowej urządzenia (4) poprzez pociągnięcie jej za czerwony pasek.

Włączanie (patrz str. 3/rys. A)

Urządzenie jest wyposażone w przycisk bezpieczeństwa. W celu jego bezpiecznego włączenia należy postępować w następujący sposób:

1. Najpierw wciśnij i przytrzymaj kciukiem przycisk bezpieczeństwa (1). Kontrolka zaświeci się na zielono.
2. Następnie naciśnij przełącznik Smartspeed (3) w celu ustawienia żądanej prędkości.
   Jeśli przełącznik Smartspeed (3) nie zostanie naciśnięty w ciągu 5 sekund, urządzenie nie będzie mogło zostać włączone ze względów bezpieczeństwa.
   Kontrolka będzie migać na czerwono.
   W celu włączenia urządzenia rozpocznij ponownie od kroku 1.
3. Podczas obsługi urządzenia nie musisz trzymać wciśniętego przycisku bezpieczeństwa.

Blender ręczny (patrz str. 3/rys. B)

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków i koktajli mlecznych.
W celu uzyskania najlepszych efektów miksowania należy używać najwyższej prędkości.

- Połącz część silnikową urządzenia (4) z przystawką rozdrabniającą (6).
- Zanurz blender w misce lub głębokim pojemniku tak, aby końcówka była blisko dna. Następnie włącz urządzenie w opisany powyżej sposób.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).

W wypadku miksowania zawartości rondla podczas gotowania zdejmij naczynie z palnika przed użyciem urządzenia, aby zapobiec rozpryśnięciu się wrzącego płynu (i poparzeniom).

Przykładowy przepis: Majonez
250 g oleju (np. słonecznikowego),
1 jajko i 1 żółtko dodatkowo,
1–2 łyżki octu (ok. 15 g),
sól i pieprz według smaku
Wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) umieść w pojemniku według wyżej podanej kolejności. Zanurz blender ręczny, tak aby końcówka znajdowała się blisko dna. Miksuj z maksymalną prędkością bez poruszania blenderem, aż mieszanina zacznie zamieniać się w emulsję.
Następnie, nie przerywając miksowania, delikatnie przesuń końcówkę bliżej powierzchni i ponownie opuść, aby połączyć resztę oleju. Czas przyrządzania: od 1 minuty (do sałatki) do 2 minut, aby uzyskać większą gęstość (np. do dipu).

Przystawka do ubijania (patrz str. 3/rys. B)

Używaj przystawki do ubijania wyłącznie do przygotowywania bitej śmietany, ubijania białek oraz mieszania ciasta biszkoptowego i gotowych deserów.

- Połącz końcówkę ubijającą (8b) z uchwytem przystawki do ubijania (8a), a następnie podłącz całą przystawkę do części silnikowej urządzenia (4).
- Umieść przystawkę do ubijania w misce, a następnie włącz urządzenie.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5). Następnie wyjmij przystawkę do ubijania z uchwytu.

Jak uzyskać najlepsze rezultaty

- Używaj miski średnich rozmiarów.
- Podczas ubijania lekko pochyl urządzenie i zataczaj nim koła w prawo.
- Bita śmietana (maks. 400 ml schłodzonej śmietany, zawartość tłuszczu min. 30%, 4–8 °C): Zacznij od niskiej prędkości (lekko naciśnij przełącznik), zwiększając ją w miarę ubijania (mocniej naciśnij przełącznik).
- Piana z białek (maks. 4 białka): Zacznij od średniej prędkości (naciśnij przełącznik do połowy), zwiększając ją w miarę ubijania (mocniej naciśnij przełącznik).

Kompaktowe dodatki kuchenne

Kompaktowe dodatki kuchenne (9) idealnie nadają się do

- siekania i miksowania
- ugniatania ciasta (maks. 250 g mąki)
- cięcia i rozdrabniania

Siekanie (patrz str. 4/rys. D)

Za pomocą ostrza (13) można siekać mięso, ser, cebulę, zioła, czosnek, marchew, orzechy włoskie, orzechy laskowe, migdały itp.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zawsze stosuj się do maksymalnych ilości i ustawień prędkości podanych w tabelach przetwarzania produktów w częściach D i E.

Nie siekaj bardzo twardych produktów, takich jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy zboża.

Przed rozpoczęciem siekania …

- pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew lub paprykę na mniejsze kawałki
- oderwij łodyżki ziół, wyłuskaj orzechy z łupin
- usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki
- zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (12).

Uwaga: Nóż jest bardzo ostry! Zawsze trzymaj go za górną, plastikową część i obchodź się z nim ostrożnie.

Ostrożnie zdejmij z ostrza plastikową osłonę.

1. Umieść ostrze na bolcu w środku pojemnika (11) i obróć je w celu zablokowania.
2. Napełnij pojemnik produktem. Załóż pokrywę (10) na pojemnik tak, aby blokada (10d) znajdowała się obok uchwytu pojemnika.
3. W celu zablokowania pokrywy obróć ją w prawo, aby blokada zaskoczyła na uchwycie (będzie słyszalne kliknięcie).
4. Włóż część silnikową urządzenia (4) do połączenia (10a), aż zostanie zablokowane.
5. Podłącz urządzenie i upewnij się, że popychacz znajduje się na miejscu.
6. Włącz urządzenie i przytrzymaj pojemnik drugą ręką.
7. Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5). Wyjmij popychacz.
8. Naciśnij i przytrzymaj blokadę pokrywy (10d). Obróć pokrywę (10) w lewo w celu jej odblokowania.
9. Podnieś pokrywę.
10. Przed wyjęciem posiekanych produktów ostrożnie usuń ostrze. W tym celu delikatnie je obróć i wyciągnij.

Ugniatanie lekkiego ciasta

Za pomocą ostrza (13) można także wyrabiać lekkie ciasto, takie jak ciasto na naleśniki lub masa na ciasto (maks. 250 g mąki).

Przykładowy przepis: Ciasto na naleśniki
Wlej do pojemnika 375 ml mleka, następnie dodaj 250 g mąki i wbij 2 jajka. Mieszaj ciasto z maksymalną prędkością, aż nabierze gładkiej konsystencji.

Ugniatanie ciasta

Rysunek w części D dotyczy również użycia narzędzia do ugniatania ciasta.
Narzędzie do ugniatania ciasta (14) idealnie nadaje się do wyrabiania różnych rodzajów ciasta, takich jak ciasto drożdżowe czy ciasto na placek (maks. 250 g mąki).

- Umieść narzędzie do ugniatania ciasta w pojemniku (11).
- Umieść w pojemniku maks. 250 g mąki, następnie dodaj pozostałe składniki poza płynami.
- Włącz urządzenie i ustaw na maksymalną prędkość.

- Gdy silnik będzie pracować, dodaj płyny przez rurę do napełniania.
- Maksymalny czas ugniatania: 1 minuta – następnie część silnikowa urządzenia musi stygnąć przez 10 minut.

Przykładowy przepis: Ciasto na pizzę
250 g mąki, ½ łyżki stołowej soli, ½ łyżki stołowej suchych drożdży, 5 łyżek stołowych oliwy z oliwek,
150 ml letniej wody.

Przykładowy przepis: Ciasto
250 g mąki, 170 g masła (zimne/twarde, małe kawałki),
80 g cukru, 1 cukier wanilinowy, 1 małe jajko, 1 szczypta soli.

W celu uzyskania dobrych rezultatów nie należy używać ciepłego, miękkiego masła.
Zakończ ugniatanie krótko po tym, jak ciasto uformuje się w kulę. Zbyt długie ugniatanie spowoduje, że ciasto nadmiernie zmięknie.

Cięcie / rozdrabnianie (patrz str. 5/rys. E)

Za pomocą narzędzia do cięcia na plastry (15a) możesz kroić ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, rzodkiew, surowe ziemniaki, cukinię i kapustę.
Za pomocą narzędzi do rozdrabniania (15b) możesz szatkować jabłka, marchew, surowe ziemniaki, buraki ćwikłowe, kapustę, sery (miękkie i średnio twarde).

1. Umieść narzędzie (15a,b) w uchwycie narzędzia (15), aż zaskoczy. Nałóż uchwyt narzędzia na bolec w środku pojemnika i sprawdź, czy się zablokował.
2. Załóż pokrywę (10) na pojemnik tak, aby blokada (10d) znajdowała się obok uchwytu pojemnika.
3. W celu zablokowania pokrywy obróć ją w prawo tak, aby blokada zaskoczyła na części silnikowej urządzenia (będzie słyszalne kliknięcie).
4. Włóż część silnikową urządzenia do połączenia (10a), aż zostanie zablokowany.
5. Podłącz urządzenie i włóż produkty przeznaczone do przetworzenia do rury do napełniania.
6. Włącz urządzenie. Nigdy nie wkładaj ręki do rury do napełniania, gdy urządzenie jest włączone. Do wkładania produktów zawsze używaj popychacza (10a).
7. Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).
8. Naciśnij i przytrzymaj blokadę pokrywy (10d). Obróć pokrywę (10) w lewo w celu jej odblokowania.
9. Podnieś pokrywę.
10. Przed wyjęciem produktów wyjmij uchwyt narzędzia. Aby zdjąć narzędzie, (15a,b) naciśnij je na końcu wystającym w dolnej części uchwytu.

Czyszczenie (patrz str. 3/rys. C)

Część silnikową urządzenia (4) i uchwyt przystawki do ubijania (8a) należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Pokrywę (10) można myć pod bieżącą wodą, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie ani myć w zmywarce.
Wszystkie inne części można myć w zmywarce.

Aby dokładniej wyczyścić pierścienie antypoślizgowe, można je zdjąć z pojemników do siekania.

Przygotowywanie produktów o dużej zawartości pigmentu (np. marchwi) może powodować przebarwienie części urządzenia. Przed umyciem przetrzyj te części olejem roślinnym.

Dodatki

(można kupować osobno, nie są dostępne we wszystkich krajach)

MQ 20:	Niewielki pojemnik o pojemności 350 ml do siekania ziół, cebuli, czosnku, papryczek chili, orzechów itp.
MQ 30:	Pojemnik o pojemności 500 ml do siekania marchwi, mięsa, cebuli itp.
MQ 40:	Pojemnik o pojemności 1000 ml do siekania, mieszania i miksowania oraz rozdrabniania lodu

Informacje mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie należy wyrzucać z odpadami komunalnymi. Należy go oddać do utylizacji do punktu serwisowego Braun lub odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w kraju użytkowania.



Český

Naše výrobky jsou konstruovány tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost i vzhled.
Věříme, že s novým domácím spotřebičem Braun budete naprosto spokojeni.

Před použitím

Než začnete přístroj používat, pečlivě si přečtěte celý tento návod.

Pozor

- Nože a násady (15a,b) jsou velmi ostré! Zacházejte s nimi velmi opatrně, jinak se můžete poranit.
- Před rozebráním, sestavením, uložením nebo ponecháním bez dozoru přístroj vždy odpojte od elektrické sítě.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl používán dětmi nebo osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost. Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí a zajistěte, aby si s ním děti nehrály.
- Než začnete používat násadu ke zpracování jídla, vždy zkontrolujte, zda je víko (10d) řádně zajištěno a zda je pěchovadlo (10b) na svém místě.
- Při zpracovávání potravin nevkládejte do plnicího hrdla nic jiného než pěchovadlo (10b).
- Motorový díl (4) ani převodovku šlehací metly (8a) neumývejte pod tekoucí vodou ani tyto součásti neponořujte do vody.
- Víko (10) je možné umývat pod tekoucí vodou. Neponořujte ho však do vody ani ho neumývejte v myčce na nádobí.
- Elektrické domácí spotřebiče Braun splňují požadavky příslušných bezpečnostních norem. Opravy přístroje, včetně výměny síťové šňůry, smí provádět pouze oprávněný servisní pracovník. Chybná oprava provedená nekvalifikovanou osobou může způsobit závažné ohrožení.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Přístroj je konstruován pro použití v domácnosti a zpracování běžného množství potravin.
- Odměrnou nádobku (7) a misku (11) nevkládejte do mikrovlnné trouby.

Popis (viz tabulka na str. 3)

1 Bezpečnostní spínač
2 Kontrolka
3 Inteligentní ovladač rychlosti
4 Motorový díl
5 Uvolňovací tlačítka
6 Tyčový mixovací nástavec
7 Odměrná nádobka
8 a Převodovka
  b Šlehací metla

9 Kompaktní příslušenství k ručním kuchyňským přístrojům
  10 Víko
  10a Násadka pro motorovou část
  10b Pěchovadlo
  10c Plnicí hrdlo
  10d Západka víka
  11 Miska
  12 Protiskluzový kroužek
  13 Nůž
  14 Hnětací násada
  15 Držák násad
  15a Krouhač
  15b Struhadlo (jemné, hrubé)

Před prvním použitím všechny součásti očistěte (viz část «Čištění», tabulka C).

Kontrolka

Kontrolka (2) indikuje stav zařízení po připojení k elektrické zásuvce.

Kontrolka	Stav zařízení
Bliká červenou barvou	Zařízení je možné používat
Svítí zelenou barvou	Zařízení je dočasně odpojeno (je stisknuto uvolňovací tlačítko) a lze je zapnout
Svítí červenou barvou	Zařízení se přehřálo. Nechte ho vychladnout. Až začne kontrolka blikat červenou barvou, je opět připraveno k použití

Inteligentní spínač

Inteligentní ovladač rychlosti

Jediným stisknutím spustíte motorek jakoukoliv rychlostí. Čím silněji spínač stisknete, tím vyšší rychlostí se budou čepele otáčet (obr. A). Čím vyšší je rychlost, tím rychleji a jemněji se potraviny rozmixují či nasekají.

Manipulace jednou rukou: díky inteligentnímu ovladači rychlosti (3) můžete ovládat rychlost krájení jednou rukou.

Způsob použití přístroje

První použití: Odstraňte přepravní zámek z motorové části (4) vytažením červeného pásku.

Zapnutí (viz str. 3, obr. A)

Zařízení je vybaveno bezpečnostním spínačem. Postup bezpečného zapnutí:

1. Nejprve palcem stiskněte bezpečnostní spínač (1) a podržte jej. Kontrolka se rozsvítí zelenou barvou.
2. Poté stiskněte inteligentní ovladač rychlosti (3) silou odpovídající požadované rychlosti mixování.
   Pokud inteligentní ovladač rychlosti (3) nestisknete do 5 sekund, zařízení nebude možné z bezpečnostních důvodů zapnout.
   Kontrolka bude blikat červenou barvou.
   Pokud se tak stane, vraťte se ke kroku 1.
3. Během provozu není nutné držet bezpečnostní spínač stisknutý.

Ruční mixér (viz str. 3, obr. B)

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů nebo mléčných koktejlů.
Doporučujeme mixovat co nejvyšší rychlostí.

- Motorový díl (4) nasaďte na mixovací nástavec (6).
- Ruční mixér ponořte dostatečně hluboko do misky nebo odměrné nádobky. Zařízení zapněte podle výše uvedeného postupu.

- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl.

Při mixování přímo v hrnci během vaření vždy nejprve sundejte hrnec ze sporáku. V opačném případě může dojít k rozstříknutí horké kapaliny (nebezpečí opaření).

Příklad receptu: Majonéza
250 g oleje (např. slunečnicového),
1 vejce a 1 žloutek,
1–2 polévkové lžíce octa (přibližně 15 g),
sůl a pepř dle chuti
Všechny přísady vložte v uvedeném pořadí do odměrné nádobky. Ponořte ruční mixér až ke dnu nádobky. Spusťte mixér na nejvyšší rychlost a udržujte jej v této poloze, dokud olej nezačne emulgovat. Mixér ponechte zapnutý a pomalu zvedejte nástavec k povrchu směsi a zase jej spusťte ke dnu, aby se rozptýlily zbytky oleje. Doba přípravy: 1 minuta (do salátu) až 2 minuty pro vytvoření tužší směsi (např. pro dip).

Šlehací metla (viz str. 3, obr. B)

Šlehací metlu používejte pouze k přípravě šlehačky, sněhu z bílků, piškotového těsta a dezertů z hotových směsí.

- Šlehací metlu (8b) zasuňte do převodovky (8a) a poté na převodovku nasaďte motorový díl (4).
- Šlehací metlu vložte do misky a zařízení zapněte.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl. Poté vytáhněte šlehací metlu z převodovky.

Užitečné rady

- Používejte misku střední velikosti.
- Šlehací metlu držte mírně nakloněnou a pohybujte s ní ve směru hodinových ruček.
- Zpracovávejte nejvýše 400 ml vychlazené smetany ke šlehání (min. obsah tuku 30 %, teplota 4–8 °C): Začnete pomalu (spínač stiskněte jen mírně) a postupně rychlost zvyšujte (spínač stiskněte větší silou).
- Sníh z bílků (max. 4 vejce): Začnete střední rychlostí (spínač stiskněte z poloviny) a postupně rychlost zvyšujte (spínač stiskněte větší silou).

Kompaktní příslušenství k ručním kuchyňským přístrojům

Kompaktní příslušenství (9) k ručním kuchyňským přístrojům je ideálně přizpůsobeno k:

- sekání či mixování potravin,
- hnětení těsta (vytvořeného z nanejvýš 250 g mouky),
- krájení a strouhání.

Sekání (viz str. 4, obr. D)

Nůž (13) slouží k sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských ořechů, lískových ořechů, mandlí atd.

Doporučujeme postupovat podle tabulek uvedených v částech D a E, v nichž jsou uvedeny maximální množství zpracovávaných potravin a optimální pracovní rychlosti.

Nástavce nepoužívejte k sekání mimořádně tvrdých potravin, jako například kostek ledu, muškátových ořechů, kávových zrn nebo obilnin.

Před použitím sekacího nástavce …

- maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev a papričky předem nakrájejte
- z bylinek odstraňte stonky, ořechy vyloupejte ze skořápek
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky
- vždy zkontrolujte, zda je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (12).

Pozor: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za plastovou část a manipulujte s ním opatrně.

Z nože opatrně sejměte plastový kryt.

1. Nůž nasaďte na středový čep misky (11), zatlačte na něj a otočte jím.
2. Do misky vložte potraviny. Na misku nasaďte víko (10) tak, aby se západka (10d) nacházela vedle rukojeti misky.
3. Víkem otočte po směru hodinových ručiček tak, aby se západka zasunula nad madlo. Zajištění víka poznáte podle zřetelného cvaknutí.
4. Motorový díl (4) vložte do násadky (10a).
5. Zařízení připojte k elektrické síti a zkontrolujte, zda je pěchovadlo na svém místě.
6. Zařízení zapněte a druhou rukou přidržujte misku.
7. Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl. Vyjměte pěchovadlo.
8. Stiskněte západku a podržte ji (10d). Víko (10) odjistěte otočením proti směru hodinových ručiček.
9. Víko nadzvedněte.
10. Před vyjmutím zpracované potraviny opatrně vytáhněte nůž. Nůž je před vytažením třeba mírně pootočit.

Mixování lehkého těsta

Nůž (13) je možné využít také k mixování lehkého těsta, například palačinkového nebo dortového těsta vyrobeného z nanejvýš 250 gramů mouky.

Příklad receptu: Palačinkové těsto
Do misky nejprve nalijte 375 ml mléka, poté přidejte 250 g mouky a na závěr přidejte 2 vejce. Těsto rozmixujte nejvyšší rychlostí tak, aby neobsahovalo hrudky.

Hnětení těsta

Část D obrázku se vztahuje také k používání hnětacího nástavce.
Hnětací nástavec (14) je určený k hnětení různých druhů těst, jako například kynutého nebo listového těsta (z nanejvýš 250 g mouky).

- Hnětací nástavec vložte do misky (11).
- Do misky nasypte nanejvýš 250 g mouky a přidejte další přísady (kromě tekutin).
- Zařízení zapněte plnou rychlostí.
- Zařízení nechte spuštěné a postupně plnicím hrdlem přilijte tekuté přísady.
- Těsto je možné hníst nanejvýš 1 minutu. Poté je nutné nechat motorový díl 10 minut chladnout.

Příklad receptu: Těsto na pizzu
250 g mouky, ½ lžičky soli, ½ lžičky sušeného droždí,
5 polévkových lžic olivového oleje, 150 ml vody (vlažné).

Příklad receptu: Listové těsto
250 g mouky, 170 g másla (studeného, nakrájeného na malé kousky), 80 g cukru, 1 vanilkový cukr, 1 malé vejce, špetka soli
Nepoužívejte teplé, měkké máslo.
Až bude těsto dobře propracované, přestaňte jej hníst.
V opačném případě může těsto příliš změknout.

Sekání/strouhání (viz str. 5, obr. E)

Krouhač (15a) je možné využít ke krájení okurek, cibule, hub, jablek, mrkve, ředkviček, syrových brambor, cuket nebo zelí. Struhadla (15b) slouží ke strouhání jablek, mrkve, syrových brambor, řepy, zelí nebo sýra (měkkého až středně tvrdého).

1. Na držák násad (15) nasaďte nástavec (15a,b). Držák násad nasaďte na středový čep misky a zkontrolujte, že se řádně zajistil.
2. Na misku nasaďte víko (10) tak, aby se západka (10d) nacházela vedle rukojeti misky.
3. Víkem otočte po směru hodinových ručiček tak, aby se západka zasunula nad madlo. Zajištění víka poznáte podle zřetelného cvaknutí.
4. Motorový díl (4) vložte do násadky (10a).
5. Zařízení připojte k elektrické síti a zpracovávané potraviny vložte do plnicího hrdla.
6. Zařízení zapněte. Je-li zařízení zapnuté, nikdy nesahejte do plnicího hrdla. K zatlačení potravin vždy používejte pěchovadlo (10a).
7. Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl.
8. Stiskněte a podržte západku (10d). Víko (10) odjistěte otočením proti směru hodinových ručiček.
9. Víko nadzvedněte.
10. Před vyjmutím zpracované potraviny opatrně vytáhněte držák násad. Na násadu (15a,b) zatlačte na straně, která vyčnívá na spodní straně držáku násad.

Čištění (viz str. 3, obr. C)

Motorový díl (4) a převodovku šlehací metly (8a) čistěte pouze navlhčenou tkaninou. Víko (10) je možné omývat pod tekoucí vodou. Neponořujte ho však do vody ani ho nemyjte v myčce na nádobí.
Všechny ostatní součásti je možné umývat v myčce nádobí.

Při čištění je možné sundat z misky sekacího nástavce protiskluzový kroužek.

Při zpracovávání silně barvivých potravin (například mrkve) může dojít ke změně barvy plastových dílů zařízení. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

Příslušenství

(lze zakoupit samostatně, rozsah nabídky se v jednotlivých zemích liší)

MQ 20:	Kompaktní sekací nástavec s miskou o objemu 350 ml k sekání bylinek, cibule, česneku, papriček, ořechů atd.
MQ 30:	Sekací nástavec s miskou o objemu 500 ml k sekání mrkve, masa, cibule atd.
MQ 40:	Sekací nástavec s miskou o objemu 1000 ml, k sekání, mixování, míchání a k drcení ledu

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 76 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Údaje se mohou bez předchozího oznámení změnit.

Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.



Až zařízení doslouží, nevyhazujte ho společně se směsným odpadem. Zařízení je možné vrátit v servisním středisku společnosti Braun nebo jej zlikvidovat ve střediscích sběrného odpadu.

Slovenský

Naše výrobky sú vytvorené tak, aby spĺňali najvyššie požiadavky na kvalitu, funkčnosť aj vzhľad.
Veríme, že s novým domácim spotrebičom Braun budete úplne spokojní.

Pred použitím prístroja

Než začnete prístroj používať, pozorne si prečítajte celý tento návod.

Upozornenie

- Nože a násady (15a,b) sú veľmi ostré! Zaobchádzajte s nimi veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pred rozobratím, zostavením, uložením alebo ponechaním bez dozoru prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- Prístroj nesmú obsluhovať deti ani osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, okrem prípadov, keď na ne dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť. Prístroj uschovávajte mimo dosahu detí, aby sa s ním nemohli hrať.
- Než začnete používať násadu na spracovanie jedla, vždy skontrolujte, či je veko (10d) riadne zaistené a či je stláčací nástroj (10b) na svojom mieste.
- Pri spracovávaní potravín nevkladajte do plniaceho hrdla nič iné než je stláčací nástroj (10b).
- Motorový diel (4) ani prevodovku šľahacej metličky (8a) neumývajte pod tečúcou vodou ani tieto súčasti neponárajte do vody.
- Veko (10) je možné umývať pod tečúcou vodou. Neponárajte ho však do vody ani ho neumývajte v umývačke na riad.
- Elektrické prístroje značky Braun spĺňajú platné bezpečnostné normy. Opravy alebo výmenu napájacej šnúry smie vykonávať len autorizovaný servisný opravár. Chybné a nekvalifikované opravy môžu ohroziť používateľa prístroja.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Prístroj je skonštruovaný tak, aby dokázal spracovať bežný objem potravín v domácnosti.
- Odmernú nádobku (7) a misku (11) nevkladajte do mikrovlnnej rúry.

Popis (pozri tabuľku na str. 3)

1 Bezpečnostný spínač
2 Kontrolka
3 Inteligentný ovládač rýchlosti
4 Motorový diel
5 Uvoľňovacie tlačidlá
6 Tyčový mixovací nadstavec
7 Odmerná nádobka
8 a Prevodovka
  b Šľahacia metla
9 Kompaktné príslušenstvo k ručným kuchynským prístrojom
  10 Veko
  10a Násadka pre motorovú časť
  10b Stláčací nástroj
  10c Plniace hrdlo
  10d Západka veka
  11 Miska
  12 Protisklzový krúžok
  13 Nôž
  14 Miesiaca násada
  15 Držiak násad
  15a Plátkovač
  15b Strúhadlo (jemné, hrubé)

Pred prvým použitím všetky súčasti očistite (pozri časť «Čistenie», tabuľka C).

Kontrolka

Kontrolka (2) indikuje stav zariadenia po pripojení k elektrickej zásuvke.

Kontrolka	Stav zariadenia
Bliká červenou farbou	Zariadenie je možné používať
Svieti zelenou farbou	Zariadenie je dočasne odpojené (je stlačené uvoľňovacie tlačidlo) a je možné ho zapnúť
Svieti červenou farbou	Zariadenie sa prehrialo. Nechajte ho vychladnúť. Až začne kontrolka blikať červenou farbou, je opäť pripravené na použitie

Inteligentný spínač

Inteligentný ovládač rýchlosti

Jediným stlačením spustíte motorček ľubovoľnou rýchlosťou. Čím silnejšie spínač stlačíte, tým vyššou rýchlosťou sa budú čepele otáčať (obr. A). Čím vyššia rýchlosť, tým rýchlejšie a jemnejšie sa potraviny rozmixujú či nasekajú.

Manipulácia jednou rukou: vďaka inteligentnému ovládaču rýchlosti (3) môžete ovládať rýchlosť krájania jednou rukou.

Spôsob použitia prístroja

Prvé použitie: Odstráňte prepravný zámok z motorovej časti (4) vytiahnutím červenej pásky.

Zapnutie (pozri str. 3, obr. A)

Zariadenie je vybavené bezpečnostným spínačom. Postup bezpečného zapnutia:

1. Najskôr palcom stlačte bezpečnostný spínač (1) a podržte ho. Kontrolka sa rozsvieti zelenou farbou.
2. Potom stlačte inteligentný ovládač rýchlosti (3) silou zodpovedajúcou požadovanej rýchlosti mixovania.
   Ak inteligentný ovládač rýchlosti (3) nestlačíte do 5 sekúnd, zariadenie nebude možné z bezpečnostných dôvodov zapnúť.
   Kontrolka bude blikať červenou farbou.
   V takom prípade sa vráťte na krok 1.
3. Počas prevádzky nie je nutné držať bezpečnostný spínač stlačený.

Ručný mixér (pozri str. 3, obr. B)

Ručný mixér sa dokonale hodí na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej stravy, ako aj na miešanie nápojov alebo mliečnych koktailov.
Odporúčame mixovať čo najvyššou rýchlosťou.

- Motorový diel (4) nasaďte na mixovací nadstavec (6).
- Ručný mixér ponorte dostatočne hlboko do misky alebo odmernej nádobky. Zariadenie zapnite podľa vyššie uvedeného postupu.
- Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddeľte motorový diel.

Ak chcete miešať omáčku priamo v nádobe, v ktorej ju pripravujete, najskôr odtiahnite nádobu zo sporáka, aby vriaca tekutina neprskala (nebezpečenstvo popálenia).

Príklad receptu: Majonéza
250 g oleja (napr. slnečnicového),
1 vajce a 1 žĺtok,
1–2 polievkové lyžice octu (približne 15 g),
soľ a korenie podľa chuti
Všetky prísady vložte do odmernej nádobky v uvedenom poradí. Ponorte ručný mixér až ku dnu nádobky. Spustite mixér na najvyššiu rýchlosť a udržujte ho v tejto polohe, kým olej nezačne emulgovať. Mixér nechajte zapnutý a pomaly dvíhajte nadstavec k povrchu zmesi a zase ho spustite ku dnu, aby sa rozptýlili zvyšky oleja. Dĺžka prípravy: 1 minúta (do šalátu) až 2 minúty na vytvorenie tuhšej zmesi (napr. na dip).

Šľahacia metlička (pozri str. 3, obr. B)

Metličku používajte len na šľahanie šľahačky, bielkov, miešanie piškótového cesta a hotových dezertov.

- Vložte metličku (8b) do meniča rýchlosti (8a) a potom k nej pripojte motorovú časť (4).
- Šľahaciu metličku vložte do misky a zariadenie zapnite.
- Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlá (5), aby sa odpojila motorová časť. Na záver vytiahnite metličku z meniča rýchlosti.

Užitočné rady

- Použite stredne veľkú misku.
- Šľahaciu metličku držte mierne naklonenú a pohybujte ňou doprava.
- Spracúvajte maximálne 400 ml vychladenej smotany na šľahanie (min. obsah tuku 30 %, teplota 4 – 8 °C): Začnite pomaly (spínač stlačte iba mierne) a postupne rýchlosť zvyšujte (spínač stlačte väčšou silou).
- Sneh z bielkov (max. 4 vajcia): Začnite strednou rýchlosťou (spínač stlačte do polovice) a postupne rýchlosť zvyšujte (spínač stlačte väčšou silou).

Kompaktné príslušenstvo k ručným kuchynským prístrojom

Kompaktné príslušenstvo (9) k ručným kuchynským prístrojom je ideálne prispôsobené na:

- sekanie či mixovanie potravín,
- miesenie cesta (vytvoreného z maximálne 250 g múky),
- krájanie a strúhanie.

Sekanie (pozri str. 4, obr. D)

Nôž (13) slúži na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, lieskových orechov, mandlí atď.

Odporúčame riadiť sa podľa tabuliek uvedených v častiach D a E, v ktorých sú uvedené maximálne množstvá spracovávaných potravín a optimálne pracovné rýchlosti.

Nesekajte príliš tvrdé potraviny, ako sú ľadové kocky, muškátový oriešok, kávové zrná alebo obilné zrná.

Pred použitím sekacieho nadstavca …

- mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu či papričky najskôr nadrobno nakrájajte
- odstráňte stonky byliniek a orechové škrupiny
- z mäsa vyberte kocky, šľachy a chrupavky
- s miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok (12).

Pozor: Ostrie je veľmi ostré! Vždy ho uchopte za vrchnú plastovú časť a manipulujte s ním opatrne.

Z noža opatrne odstráňte plastový kryt.

1. Nôž nasaďte na stredový čap misky (11), zatlačte naň a otočte ním.
2. Do misky vložte potraviny. Na misku nasaďte veko (10) tak, aby sa západka (10d) nachádzala vedľa rukoväte misky.
3. Vekom otočte doprava tak, aby sa západka zasunula nad rukoväť. Zaistenie veka spoznáte podľa zreteľného cvaknutia.
4. Motorový diel (4) vložte do násadky (10a).
5. Zariadenie pripojte do elektrickej siete a skontrolujte, či je stláčací nástroj na svojom mieste.
6. Zariadenie zapnite a druhou rukou pridržujte misku.
7. Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddeľte motorový diel. Vyberte stláčací nástroj.
8. Stlačte a podržte západku (10d). Veko (10) odistite otočením doľava.
9. Veko nadvihnite.
10. Pred vybratím spracovanej potraviny opatrne vyberte nôž. Nôž je pred vybratím potrebné mierne pootočiť.

Mixovanie ľahkého cesta

Nôž (13) je možné využiť aj na mixovanie ľahkého cesta, napríklad palacinkového alebo tortového cesta vyrobeného z maximálne 250 gramov múky.

Tip na recept: Palacinkové cesto
Do misky najskôr nalejte 375 ml mlieka, potom pridajte 250 g múky a na záver pridajte 2 vajcia. Cesto rozmixujte najvyššou rýchlosťou tak, aby neobsahovalo hrudky.

Miesenie cesta

Časť D obrázka sa vzťahuje aj na používanie miesiaceho nadstavca.
Miesiaci nadstavec (14) je určený na miesenie rôznych druhov ciest ako napríklad kysnutého alebo lístkového cesta (z maximálne 250 g múky).

- Miesiaci nadstavec vložte do misky (11).
- Do misky nasypte maximálne 250 g múky a pridajte ďalšie prísady (okrem tekutín).
- Zariadenie zapnite plnou rýchlosťou.
- Zariadenie nechajte spustené a postupne plniacim hrdlom prilievajte tekuté prísady.
- Cesto je možné miesiť najviac 1 minútu. Potom je potrebné nechať motorový diel 10 minút chladnúť.

Tip na recept: Cesto na pizzu
250 g múky, ½ lyžičky soli, ½ lyžičky sušeného droždia, 5 polievkových lyžíc olivového oleja, 150 ml vody (vlažnej).

Tip na recept: Lístkové cesto
250 g múky, 170 g masla (studeného, nakrájaného na malé kúsky), 80 g cukru, 1 vanilkový cukor, 1 malé vajce, štipka soli
Nepoužívajte teplé, mäkké maslo.
Až bude cesto dobre prepracované, prestaňte ho miesiť.
V opačnom prípade môže cesto príliš zmäknúť.

Sekanie / drvenie (pozri str. 5, obr. E)

Plátkovač (15a) je možné využiť na krájanie uhoriek, cibule, húb, jabĺk, mrkvy, reďkvičiek, surových zemiakov, cukiet alebo kapusty.

Strúhadlá (15b) slúžia na strúhanie jabĺk, mrkvy, surových zemiakov, cvikly, kapusty alebo syra (tvrdého až stredne tvrdého).

1. Na držiak násad (15) nasaďte nadstavec (15a,b). Držiak násad nasaďte na stredový čap misky a skontrolujte, či sa riadne zaistil.
2. Na misku nasaďte veko (10) tak, aby sa západka (10d) nachádzala vedľa rukoväte misky.
3. Vekom otočte doprava tak, aby sa západka zasunula nad rukoväť. Zaistenie veka spoznáte podľa zreteľného cvaknutia.
4. Motorový diel vložte do násadky (10a), až kým nezacvakne.
5. Zariadenie pripojte do elektrickej siete a spracúvané potraviny vložte do plniaceho hrdla.
6. Zapnite zariadenie. Ak je zariadenie zapnuté, nikdy nesiahajte do plniaceho hrdla. Na zatlačenie potravín vždy používajte stláčací nástroj (10a).
7. Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddeľte motorový diel.
8. Stlačte a podržte západku (10d). Veko (10) odistite otočením doľava.
9. Veko nadvihnite.
10. Pred vybratím spracovanej potraviny opatrne vyberte držiak násad. Na násadu (15a,b) zatlačte na strane, ktorá vyčnieva na spodnej strane držiaku násad.

Čistenie (pozri str. 3, obr. C)

Motorový diel (4) a prevodovku šľahacej metličky (8a) čistite iba navlhčenou handričkou. Veko (10) je možné umývať pod tečúcou vodou. Neponárajte ho však do vody ani ho neumývajte v umývačke na riad.
Všetky ostatné časti môžete umývať v umývačke riadu.

Pri čistení je možné vybrať z misky sekacieho nadstavca protišmykový krúžok.

Pri spracúvaní silne farbiacich potravín (napríklad mrkvy) môže dôjsť k zmene farby plastových dielov zariadenia. Tieto diely pred čistením potrite rastlinným olejom.

Príslušenstvo

(je možné zakúpiť samostatne, rozsah ponuky sa v jednotlivých krajinách líši)

MQ 20:	350 ml kompaktný sekáč na sekanie byliniek, cibule, cesnaku, čili papričiek, orechov atď
MQ 30:	500 ml sekáč na sekanie mrkvy, mäsa, cibule atď
MQ 40:	1000 ml sekáč na sekanie, mixovanie, miešanie a drvenie ľadových kociek

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotřebiča je 76 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Údaje sa môžu bez predchádzajúceho oznámenia zmeniť.

Toto zariadenie vyhovuje európskejsmernici 2004/108/EC oelektromagnetickej znášanlivosti apredpisu č. 1935/2004 zo dňa27/10/2004 o materiáloch, ktoré súvhodné na kontakt s potravinami.

Až zariadenie doslúži, nevyhadzujte ho spoločne s domácim odpadom. Zariadenie je možné vrátiť v servisnom stredisku spoločnosti Braun alebo ho zlikvidovať v strediskách zberného odpadu.



Magyar

Termékeink a legmagasabb minőségi, funkcionalitási és tervezési elvárásoknak megfelelően készültek.
Reméljük, örömét leli új Braun készülékében.

Használat előtt

Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen és teljes egészében olvassa el a használati utasítást.

Figyelem!

- A kések és az eszközök (lásd 15 a, b) nagyon élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon velük rendkívül óvatosan!
- Mindig húzza ki a vezetéket a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A készüléket mozgásszervi, érzékszervi vagy értelmi fogyatékkal élő személyek vagy gyermekek kizárólag a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, ezért tartsa távol a gyermekektől.
- A robotgép használata előtt győződjön meg róla, hogy a fedél záróillesztékét (10 d) megfelelően rákattintotta a szerkezetre, és hogy a tömőrúd (10 b) a megfelelő helyen van.
- A tömőrúdon (10 b) kívül semmilyen más eszközt ne illesszen be a betöltőnyílásba használatkor.
- A motorrészt (4) és a habverőmeghajtót (8 a) tilos folyó víz alá tartani vagy vízbe meríteni.
- A fedél (10) tisztítható folyó víz alatt, de tilos vízbe meríteni vagy mosogatógépben tisztítani.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek az alkalmazandó biztonsági előírásoknak. A készülék javítását, illetve a vezeték cseréjét kizárólag a márkaszerviz munkatársa végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet okozhat, illetve súlyos veszélyt jelenthet a felhasználó számára.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- A mérőpohár (7) és a tál (11) nem használható mikrohullámú sütőben.

Leírásn (lásd a 3. oldalon lévő táblázatot)

1 Biztonsági gomb
2 Jelzőfény
3 Smartspeed gomb/a sebesség változtatása
4 Motorrész
5 Kioldógombok
6 Mixelőrúd
7 Mérőpohár
8 a Meghajtó
b Habverő

9 Kompakt konyhaigép-tartozék
10 Fedél
10a Motorrész-csatlakoztató
10b Tömőrúd
10c Betöltőnyílás
10d Fedélilleszték
11 Tál
12 Csúszásgátló gyűrű
13 Kés
14 Dagasztó
15 Eszköztartó
15a Szeletelő
15b Darabolók (finom, durva)

Kérjük, az első használat előtt tisztítson meg minden tartozékot (lásd a «Tisztítás» c. bekezdést a C táblázatban).

Jelzőfény

A jelzőfény (2) a készülék állapotát jelzi, amikor az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva.

Jelzőfény	Készülék/működési állapot
Piros villogófény	A készülék használatra kész
Zöld fény	A készülék ki van oldva (a kioldógomb be van nyomva) és bekapcsolható
Piros fény	A készülék túlhevült. Hagyja lehűlni. Amikor a piros jelzőfény villogni kezd, a készülék ismét használatra kész

Smartspeed technológia

Smartspeed gomb a sebesség változtatásához

Egy gombbal bármilyen sebesség. Minél erősebben nyomja le a gombot, annál nagyobb sebességre kapcsol a gép (A ábra). Minél nagyobb sebességgel dolgozik a készülék, annál gyorsabban és finomabbra turmixol és aprít.

Egy kézzel végezhető művelet: a Smartspeed gomb (3) lehetővé teszi a motorrész bekapcsolását és a sebesség egy kézzel való szabályozását is.

A készülék használata

Első használat: Távolítsuk el a szállítási zárat a motor részről (4) a piros szíjat kihúzva.

Bekapcsolás (lásd az A ábrát a 3. oldalon)

A készülék egy biztonsági gombbal is rendelkezik.
A biztonságos bekapcsoláshoz kövesse az alábbi pontokat:

1. Először hüvelykujjával nyomja le, majd tartsa lenyomva a biztonsági gombot (1). A jelzőfény folyamatosan zölden fog világítani.
2. Ezután nyomja le a Smartspeed gombot (3) a kívánt sebességnek megfelelő erővel.
   Ha a Smartspeed gombot (3) 5 másodpercen belül nem nyomja le, a készüléket biztonsági okokból nem fogja tudni bekapcsolni.
   Villogni kezd a piros jelzőfény.
   A készülék bekapcsolásához kezdje újra a műveletet az 1. lépéssel.
3. A használat alatt nem kell lenyomva tartani a biztonsági gombot.

Botmixer (lásd a B ábrát a 3. oldalon)

A botmixer segítségével mártásokat, szószokat, leveseket, majonézt, bébiételeket és turmixokat készíthet, valamint italokat mixelhet.
A hatékonyabb turmixoláshoz használja a készüléket a legnagyobb sebességen.

- Csatlakoztassa a motort (4) a mixelőrúdra (6).

- Helyezze a botmixert egy mérőpohárba vagy tálba. Majd a fentiekben leírtaknak megfelelően kapcsolja be a készüléket.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.

Ha közvetlenül lábasban szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast a tűzről, hogy elkerülje a forró folyadék kifröcskölődését (a leforrázás veszélyét).

Példarecept: Majonéz
2 dl étolaj (pl. napraforgóolaj),
1 tojás és még 1 tojás sárgája,
1–2 evőkanál ecet (kb. 20 ml),
só és bors ízlés szerint
Helyezzük az összes hozzávalót (szobahőmérsékleten) a mérőpohárba a fenti sorrendben. A kézi keverőt vigyük az edény aljára. Indítsuk el a kézi keverőt maximális sebességen, és tartsuk ebben a helyzetben, amíg az olaj egyenletesen szét nem oszlik. Ezután anélkül, hogy kikapcsolnánk a gépet, emeljük meg a tengelyt a keverék tetejéig, majd eresszük le újból, hogy a maradék olaj is elkeveredjen. Feldolgozási idő: 1 perc (salátához) és 2 perc között, ha sűrűbb keveréket szeretnénk (pl. mártáshoz).

Habverő (lásd a B ábrát a 3. oldalon)

A habverőt kizárólag tejszínhab, porból készült desszertek és piskóták készítéséhez, valamint a tojásfehérje felveréséhez használja.

- Helyezze a habverőt (8b) a habverőmeghajtóba (8a), azután csatlakoztassa a motorhoz (4) úgy, hogy az bepattanjon a helyére.
- Helyezze a habverőt egy tálba, és csak ezután kapcsolja be a készüléket.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez. Ezután húzza le a habverőt a habverőmeghajtóról.

Ötletek a legjobb eredmény eléréséhez

- Használjon közepes méretű tálat.
- Mozgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányba, kissé ferdén tartva.
- Egyszerre max. 400 ml (min. 30% zsírtartalmú, 4–8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszín: Kezdje a habverést lassú fokozaton (csak enyhén nyomja le a gombot), majd ezután habverés közben növelje a sebességet (a gomb erősebb lenyomásával).
- Tojásfehérje (egyszerre max. 4 tojás): Kezdje közepes fokozaton (félig nyomja le a gombot), majd ezután habverés közben növelje a sebességet (a gomb erősebb lenyomásával).

Kompakt konyhaigép-tartozék

A kompakt konyhaigép-tartozék (9) tökéletesen megfelel

- aprításhoz és turmixoláshoz
- tésztadagasztáshoz (egyszerre max. 250 g lisztből)
- szeleteléshez és daraboláshoz

Aprítás (lásd a D ábrát a 4. oldalon)

A kések (13) hús, sajt, hagyma, fűszernövények, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula stb. felaprítására alkalmasak.

A minél hatékonyabb használat érdekében kérjük, vegye figyelembe az ételek készítésére vonatkozó E és D jelű táblázatokban maximumként megadott mennyiségeket és sebességeket.

Ne aprítson nagyon kemény ételeket, pl. jégkockát, szerecsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

Aprítás előtt …

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, répát, csilipaprikát
- távolítsa el a növények szárát, pucolja meg a csonthéjasokat
- távolítsa el a csontokat, inakat és mócsingot a húsokról
- mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (12) felhelyezte az aprítóedény aljára.

Figyelem! A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa, és bánjon vele óvatosan.

Óvatosan távolítsa el a kés műanyag borítását.

1. Helyezze a kést az aprítóedény közepén lévő tengelyre (11), nyomja le, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattan.
2. Töltse meg az edényt az étellel. Csatlakoztassa a fedelet (10) az edény füle mellett található illeszték (10d) segítségével az edényhez.
3. A fedél lezárásához fordítsa azt el az óra járásával megegyező irányba úgy, hogy az illeszték kattanó hangot adva a tál füle fölött bepattanjon.
4. Illessze a motorrészt (4) a csatlakoztatóra (10a), amíg a helyére nem kattan.
5. Dugja be a készüléket a konnektorba, és győződjön meg róla, hogy a tömőrúd megfelelő helyen van.
6. Kapcsolja be a készüléket, és másik kezével tartsa a tálat.
7. Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez. Távolítsa el a rudat.
8. Nyomja meg a fedélillesztéket (10d), és tartsa lenyomva. A kinyitáshoz fordítsa el a fedelet (10) az óra járásával ellentétes irányba.
9. Emelje fel a fedelet.
10. Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az edényből. Az eltávolításhoz egy kicsit forgassa el a kést, majd húzza ki.

Lágy tészta elkeverése

A kés (13) használatával akár lágy tésztát, például palacsintatésztát vagy piskótatésztát is keverhet, legfeljebb 250 g lisztből.

Receptajánlat: Palacsintatészta
Először öntsön 375 ml tejet a tálba, majd tegyen bele 250 g lisztet és végül 2 tojást. A legerősebb fokozaton keverje simára a tésztát.

Tésztadagasztás

A D képsorozat a dagasztóeszköz használatára is vonatkozik. A dagasztóeszköz (14) különféle tészták dagasztására alkalmas, mint például az élesztővel készült tészták vagy a süteménytészta (egyszerre max. 250 g lisztből).

- Helyezze a dagasztóeszközt a tálba (11).
- Töltsön a tálba legfeljebb 250 g lisztet, majd adja hozzá a többi hozzávalót is, a folyékonyak kivételével.
- Kapcsolja a készüléket a legerősebb fokozatra.
- Miközben a motor működik, adja a tésztához a folyadékokat a töltőcsövön keresztül.
- Maximum dagasztási idő: 1 perc – ezután hagyja 10 percig hűlni a motorrészt.

Receptajánlat: Pizzatészta
250 g liszt, ½ teáskanál só, ½ teáskanál szárított élesztő, 5 evőkanál olívaolaj, 150 ml víz (kézmeleg).

Receptajánlat: Tortatészta
250 g liszt, 170 g vaj (hideg/kemény, kis darabokban), 80 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 kisebb tojás, 1 csipet só.
A kívánt eredmény elérése érdekében ne használjon felmelegedett, puha vajat.
Amint a tészta valamelyest összeállt, hagyja abba a gyúrást. A tészta ugyanis túl puha lesz, ha túl sokáig gyúrja.

Szeletelés/darabolás (lásd az E ábrát az 5. oldalon)

A szeletelő eszköz (15 a) segítségével például uborkát, hagymát, gombát, almát, répát, retket, nyers burgonyát, cukkinit, káposztát szeletelhet fel.
A daraboló eszközökkel (15b) például almát, répát, nyers burgonyát, céklát, káposztát, (puha vagy közepesen kemény) sajtot darabolhat fel.

1. Helyezze az eszközt (15a,b) az eszköztartóba (15), és kattintsa be a megfelelő helyzetbe. Helyezze az eszköztartót az edény közepén található tengelyre és győződjön meg róla, hogy az a helyére kattant.
2. Csatlakoztassa a fedelet (10) az edény füle mellett található illeszték (10d) segítségével az edényhez.
3. A fedél lezárásához fordítsa azt el az óra járásával megegyező irányba úgy, hogy az illeszték kattanó hangot adva az edény füle fölött bepattanjon.
4. Illessze a motorrészt a csatlakoztatóra (10a), amíg az a helyére nem kattan.
5. Dugja be a készüléket a konnektorba és töltse a feldolgozni kívánt élelmiszert a betöltőnyílásba.
6. A használathoz kapcsolja be a készüléket. Amikor a készülék működésben van, ne nyúljon a betöltőnyílásba! Mindig a rudat (10a) használja, ha ételt szeretne a készülékbe tölteni.
7. Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.
8. Nyomja meg a fedélillesztéket (10d), és tartsa lenyomva. A kinyitáshoz fordítsa el a fedelet (10) az óra járásával ellentétes irányba.
9. Emelje fel a fedelet.
10. Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az edényből. Az eszköz (15a,b) eltávolításához tolja azt fel az eszköztartó alján kinyúló részen.

Tisztítás (lásd a C ábrát a 3. oldalon)

A motorrészt (4) és a habverőmeghajtót (8a) csak nedves ruhával törölje át. A fedelet (10) folyó víz alatt is lehet tisztítani, de ne merítse vízbe és ne tisztítsa mosogatógépben.
Minden más alkatrész mosható mosogatógépben.

A különösen alapos tisztítás érdekében távolítsa el a csúszásgátló gyűrűt az aprítóedény aljáról.

Amikor sok festékanyagot tartalmazó ételeket (például répát) dolgoz fel, a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

Tartozékok

(külön megvásárolható, nem minden országban elérhető)

MQ 20:	350 ml-es kompakt aprító fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, csili, csonthéjasok stb. aprításához
MQ 30:	500 ml-es aprító sárgarépa, hús, vöröshagyma stb. aprításához
MQ 40:	1000 ml-es aprító aprításhoz, mixeléshez, keveréshez és jég összezúzásához

Előrejelzés nélkül módosítható.

Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.27-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

Kérjük, ha lejárt a készülék élettartama, ne a háztartási szeméttel együtt dobja ki. Az ilyen hulladék leadható a Braun Szervizközpontban vagy az Ön országában biztosított gyűjtőpontokon.



57221101042_MQ775_S6-80.indd 50 28.02.13 12:28

Hrvatski

Naši proizvodi su dizajnirani tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete potpuno uživati u korištenju svojeg novog uređaja Braun.

Prije uporabe

Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitajte upute.

Pozor

- Noževi i alati (15a,b) su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu djeci ili osobama sa smanjenim fizičkom i mentalnim sposobnostima, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja je zadužena za njihovu sigurnost. Općenito preporučujemo da ovaj uređaj držite van dosega djece kako biste bili sigurni da se ona ne igraju s njim.
- Prije korištenja provjerite da je spojka poklopca (10d) pravilno zahvatila poklopac i da je nastavak za guranje (10b) na svom mjestu.
- Dok uređaj radi u cijev za punjenje ne umećite nikakve druge nastavke osim nastavka za guranje (10b).
- Motorni dio (4) ni pogonsku jedinicu (8a) ne stavljajte pod mlaz tekuće vode niti ih uranjajte u vodu.
- Poklopac (10) se može čistiti pod tekućom vodom, ali ga nemojte uranjati u vodu ili prati u perilici posuđa.
- Uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu.
- Ni mjerna posuda (7) ni posuda (11) ne mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Opis (pogledajte tablicu na str. 3)

1 Sigurnosni prekidač
2 Kontrolna lampica
3 Prekidač Smartspeed za uključivanje / različite brzine
4 Motorni dio
5 Prekidač za odvajanje motornog dijela
6 Osovina štapnog miksera
7 Mjerna posuda
8 a Pogonska jedinica
  b Metlica za mlaćenje
9 Dijelovi kompaktnog dodatka
  10 Poklopac
  10a Spojka za motorni dio
  10b Nastavak za guranje
  10c Cijev za punjenje
  10d Spojka poklopca
  11 Posuda
  12 Protuklizni prsten
  13 Nož
  14 Nož za miješanje tijesta
  15 Držač noževa
  15a Nož za rezanje na ploške
  15b Nož za usitnjavanje (fino, grubo)

Prije prve uporabe očistite sve dijelove (pogledajte odlomak «Čišćenje» / tablica C).

Kontrolna lampica

Kontrolna lampica (2) pokazuje stanje uređaja, kad je uključen u izvor električne energije.

Kontrolna lampica	Stanje/rad uređaja
Bljeskanje crvenog svijetla	Uređaj je spreman za uporabu
Zeleno	Uređaj je otpušten (pritisnut je prekidač za otpuštanje uređaja) i može se uključiti
Red	Uređaj je pregrijan. Pustite neka se ohladi. Ponovno je spreman za uporabu kad bljeska crveno svijetlo

Tehnologija Smartspeed

Prekidač Smartspeed za različite brzine

Jedan dodir, sve brzine. Što više pritiskate, uređaj radi brže (slika A). Što viša brzina, to brže i finije miješanje i usitnjavanje.

Dovoljna je jedna ruka: prekidač Smartspeed (3) omogućuje da jednom rukom uključite motorni dio i kontrolirate brzinu.

Kako koristiti uređaj

Prva uporaba: Uklonite transportnu zaštitu s motornog dijela (4) tako da je povučete za crvenu vrpcu.

Uključivanje (pogledajte str. 3/sl. A)

Uređaj ima sigurnosni prekidač. Kako biste ga sigurno uključili slijedite ove korake:

1. Prvo palcem pritisnite i držite sigurnosni prekidač (1). Kontrolna lampica će se upaliti i svijetliti zeleno.
2. Zatim pritisnite prekidač Smartspeed (3) prema željenoj brzini.
   Ako se prekidač Smartspeed (3) ne uključi unutar 5 sekundi iz sigurnosnih razloga se uređaj ne može pokrenuti. Kontrolna lampica sada bljeska crveno.
   Kako biste uključili uređaj ponovno krenite od prvog koraka.
3. Tijekom korištenja možete prestati držati sigurnosni prekidač pritisnutim.

Štapni mikser (pogledajte str. 3/sl. B)

Štapni mikser je savršen za pripravu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

- Uložite motorni dio (4) u osovinu miksera (6) tako da uskoči na svoje mjesto.
- Stavite štapni mikser duboko u posudu. Zatim uključite uređaj kako je gore opisano.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz utičnice i pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5).

Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako biste spriječili prskanje vrele tekućine (opasnost od nastanka opekotina).

Primjer recepta: Majoneza
250 g ulja (npr. od suncokreta),
1 jaje i 1 dodatni žumanjak,
1–2 žlice octa (oko 15 g),
sol i papar po želji
Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. (Pripazite da sastojci budu na sobnoj temperaturi.) Uložite mikser do dna mjerne posude.
Miksajte pri najvećoj brzini i držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza ne bude dobro promiješana i svo ulje iskorišteno. Potrebno vrijeme: od 1 minute (za preljev za salatu) do 2 minute za gušću konzistenciju (npr. za umake).

Rad metlicom za mlaćenje

(pogledajte str. 3/sl. B)

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

- Uložite metlicu (8b) u njen pogonski nastavak (8a), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (4) dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Stavite nastavak u posudu i tek tada uključite uređaj.
- Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice, zatim pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5) te izvucite metlicu iz pogonske jedinice.

Za najbolje rezultate

- Koristite širu posudu.
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C); počnite s nižom brzinom (lagano pritisnite prekidač) te povećavajte brzinu tijekom korištenja (jače pritiskajte prekidač).
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše. Započnite sa srednjom brzinom (napola pritisnite prekidač) i povećavajte brzinu (jači pritisak na prekidač) tijekom rada.

Kompaktni kuhinjski dodatak

Kompaktni kuhinjski dodatak (9) savršeno je prikladan za:

- usitnjavanje i miješanje
- miješanje tijesta (najviše 250 g brašna)
- rezanje na kriške i grubo usitnjavanje

Usitnjavanje (pogledajte str. 4/sl. D)

Pomoću noža (13) možete usitniti meso, sir, luk, začinsko bilje, češnjak, mrkvu, orah, lješnjak, badem, itd.

Za najbolje rezultate pogledajte tablicu u dijelu D koja navodi maksimalne količine i postavke brzina za pojedine namirnice.

Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

Prije sjeckanja …

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu
- uklonite peteljke aromatičnog bilja te ljuske orašastih plodova
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu
- uvijek provjerite da je protuklizni prsten (12) pričvršćen za posudu za usitnjavanje.

Pažnja: Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio i pažljivo njima rukujte.

Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa.

1. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje (11) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
2. Stavite namirnice u posudu. Postavite poklopac s pogonskom jedinicom (10) na posudu tako da je spojka poklopca (10d) postavljena uz dršku zdjele.
3. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
4. Umetnite motorni dio (4) u pogonsku jedinicu tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Uključite uređaj u utičnicu i provjerite da je nastavak za guranje na mjestu.
6. Uključite uređaj, a tijekom uporabe jednom rukom držite motorni dio, a drugom posudu.
7. Nakon uporabe, pritisnite prekidače za skidanje motornog dijela (5).
8. Pritisnite i držite pritisnutom spojku poklopca (10d). Okrenite poklopac (10) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili.
9. Podignite poklopac.
10. Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož tako da ga lagano okrenete i zatim izvučete.

Izrada laganih tijesta

Pomoću noža (5) možete izraditi i laganija tijesta, poput onog za palačinke ili mješavine za kolač sve dok ne koristite više od 250 g brašna. Na primjer, za smjesu za palačinke, ulijte tekućinu u zdjelu, a potom dodajte brašno i na kraju jaja, pa miksajte smjesu dok ne bude jednolika.

Primjer recepta: Smjesa za palačinke
Najprije ulijte 375 ml mlijeka u posudu, a potom dodajte 250 g brašna i na kraju 2 jaja. Pri najvišoj brzini miješajte smjesu dok ne bude jednolika.

Izrada tijesta

Odjeljak sa slikama D vrijedi i za upotrebu nastavka za miješanje.
Nastavak za miješanje (14) savršeno je prikladan za miješanje različitih vrsta tijesta kao što su tijesto s kvascem ili prhko tijesto (s maksimalno 250 g brašna).

- Nastavak za miješanje tijesta stavite u posudu (11).
- U posudu zatim prvo stavite najviše 250 g brašna i druge suhe sastojke.
- Uključite uređaj i koristite ga na najvišoj brzini.
- Tekuće sastojke ulijevajte kroz otvor za punjenje dok motor radi.
- Nakon maksimalno 1 minute miješanja, pustite motor da se hladi 10 minuta.

Primjer recepta: Tijesto za pizzu
250 g brašna, pola čajne žličice soli, 12 čajne žličice suhog kvasca, 5 čajnih žličica maslinovog ulja, 150 ml vode (mlake).

Primjeri recepta: Prhko tijesto
250 g brašna, 170 g maslaca (hladnog i čvrstog, nasjeckanog na komadiće), 80 g šećera, 1 vanilin-šećer, 1 manje jaje, 1 prstohvat soli
Bolje rezultate dobit ćete ako maslac nije mekan i topao.
Prestanite miješati nakon što se tijesto oblikovalo u kuglu.
Zbog predugog miješanja tijesto postaje premekano.

Rezanje na ploške i usitnjavanje (kosanje)

(pogledajte str. 5/sl. E)

Koristeći nož za rezanje na ploške (15a) možete narezati krastavce, luk, gljive, jabuke, mrkvu, rotkvicu, sirove krumpire, tikvice, kupus i sl.
Koristeći noževe za usitnjavanje (15b) možete iskosati jabuke, mrkvu, sirove krumpire, ciklu, repu, kupus, sir (meki do srednje tvrdi).

1. Postavite nož (15a,b) na držač noževa (15) dok ne uskoči na svoje mjesto. Postavite nož na središnju osovinu posude i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
2. Pričvrstite poklopac (10) na posudu tako da je spojka poklopca (10d) postavljena uz dršku zdjele.
3. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
4. Motorni dio umetnite u njegovu spojku (10a), tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Uključite uređaj u utičnicu i namirnice ubacujte kroz cijev za punjenje.
6. Uključite uređaj. Nikad ne stavljajte prste u cijev za punjenje dok je uređaj uključen. Uvijek koristite nastavak za guranje namirnica kroz cijev (10a).
7. Nakon uporabe, isključite uređaj iz utičnice i pritisnite prekidače za skidanje motornog dijela (5).
8. Pritisnite spojku poklopca (10d), okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
9. Skinite poklopac.
10. Prije nego što izvadite hranu izvadite držač noževa (15a,b). Kako biste ga izvadili prvo ga povucite na krajevima koji vire iz dna držača noževa.

Čišćenje (pogledajte str. 3/sl. C)

Motorni dio (4) i pogonsku jedinicu (8a) čistite samo vlažnom krpom. Poklopac (10) možete isprati pod tekućom vodom, ali ga nemojte uranjati u vodu niti prati u perilici posuđa. Svi ostali dijelovi uređaja mogu se prati u perilici suđa.

Za temeljito čišćenje možete ukloniti protuklizni prsten s posuda.

Kada pripremate neke namirnice s jakom bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati, pa ih prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

Dodaci

(mogu se kupiti odvojeno, ali ne u svim zemljama)

MQ 20:	Kompaktni dodatak za usitnjavanje od 350 ml za usitnjavanje aromatičnog bilja, luka, češnjaka, čilija itd.
MQ 30:	Nastavak za usitnjavanje od 500 ml za usitnjavanje mrkve, mesa, luka itd.
MQ 40:	Nastavak za usitnjavanje od 1000 ml za usitnjavanje, miješanje i drobljenje leda

Podložno promjenama bez prethodne najave.

Ovaj uređaj usklađen je sa EC direktivom 2004/108/EC o elektromagnetskoj kompatibilnosti i EC uredbom broj 1935/2004 o materijalima u dodiru s namirnicama.

Na kraju radnog vijeka ovog uređaja, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u servisnim centrima Braun, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.



Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja.
Želimo si, da bi vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

Pred uporabo

Pred prvo uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo.

Pozor
- Rezila in nastavki (15a,b) so zelo ostri! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, da z njimi ravnate nadvse previdno.
- Vedno izklopite aparat, če ga puščate brez nadzora ali pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali shranjevanjem.
- Otroci in ljudje z zmanjšano fizično, zaznavno ali duševno sposobnostjo lahko uporabljajo aparat le pod nadzorstvom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Hranite aparat izven dosega otrok in zagotovite, da se z njim ne igrajo.
- Preden uporabite nastavek za pripravo živil, se prepričajte, da je zaskočka pokrova (10d) pravilno zaprta in da je potisni nastavek (10b) na svojem mestu.
- Med obdelovanjem živil v polnilno cev ne smete vstaviti nikakršnih pripomočkov, razen potisni nastavek (10b).
- Enote z motorjem (4) in pogonskega nastavka (8a) ne čistite pod tekočo vodo, prav tako ju ne potapljajte v vodo.
- Pokrov (10) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi standardi. Popravila ali zamenjavo napajalnega kabla lahko opravi samo pooblaščeni serviser. Neustrezno ali nestrokovno popravilo lahko resno ogrozi varnost uporabnika.
- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Aparat je primeren samo za normalno gospodinjsko uporabo.
- Čaša (7) in posoda (11) nista primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Opis (glejte tabelo na str. 3)

1 Varnostni gumb
2 Signalna luč
3 Stikalo za hitrost «Smartspeed»/ različne hitrosti
4 Enota z motorjem
5 Gumba za sprostitev
6 Nastavek za mešanje
7 Čaša
8 a Pogonski nastavek
 b Stepalnik

9 Kompakten kuhinjski pripomoček
 10 Pokrov
 10a Sklop za enoto motorja
 10b Potisni nastavek
 10c Polnilna cev
 10d Zaskočka pokrova
 11 Posoda
 12 Nedrseči obroč
 13 Rezilo
 14 Nastavek za gnetenje
 15 Držalo za nastavke
 15a Nastavek za rezanje
 15b Nastavek za drobljenje (fino, grobo)

Prosimo, očistite vse dele pred prvo uporabo (glejte odstavek «Čiščenje» / tabela C).

Signalna luč

Signalna luč (2) prikazuje stanje aparata, ko je priključen na električno omrežje.

Signalna luč	Stanje aparata/delovanja
Rdeče utripa	Aparat je pripravljen za uporabo
Zeleno	Naprava je sproščena (gumb za sprostitev je vklopljen) in jo lahko vklopite
Rdeče	Aparat je pregret. Pustite, da se ohladi. Aparat je pripravljen za ponovno uporabo, ko signalna lučka utripa rdeče

Tehnologija «Smartspeed»

Stikalo «Smartspeed» za različne hitrosti

En gumb, vse hitrosti. Večkrat kot boste pritisnili, večja bo hitrost (slika A). Večja kot je hitrost, bolj hitri in fini bodo rezultati mešanja in sekljanja.

Upravljanje z eno roko: stikalo «Smartspeed» (3) omogoča, da obrnete enoto z motorjem in upravljate hitrost z eno roko.

Pravilna uporaba aparata

Ob prvi uporabi: odstranite transportno zapiralo z motornega dela (4), tako da povlečete rdeči trak.

Vklop (glejte str. 3/slika A)

Aparat ima varnostni gumb. Za varen vklop aparata upoštevajte naslednje točke:

1. Najprej s palcem pritisnite varnostni gumb (1) in ga zadržite. Signalna luč bo neprekinjeno svetila zeleno.
2. Nato pa pritisnite stikalo «Smartspeed» (3) glede na željeno hitrost.
   Če stikala «Smartspeed» (3) ne pritisnete v roku 5 sekund, aparata iz varnostnih razlogov ne boste mogli vklopiti. Signalna luč bo utripala rdeče.
   Če želite aparat vklopiti, ponovite korak 1.
3. Med delovanjem ni treba pritiskati na varnostni gumb.

Palični mešalnik (glejte str. 3/slika B)

Palični mešalnik je primeren za pripravo omak, juh, majoneze, otroške hrane in tudi za mešanje pijač ali mlečnih napitkov. Najboljše rezultate boste dosegli ob največji hitrosti.

- Namestite enoto z motorjem (4), tako da zaskoči na nastavek za mešanje (6).
- Vstavite palični mešalnik globoko v čašo ali posodo. Nato pa napravo vklopite kot je opisano zgoraj.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem.

Če nameravate mešati neposredno v ponvi, v kateri pravkar kuhate, najprej odstranite ponev s kuhalne plošče, da preprečite brizganje ali polivanje tekočine (nevarnost opeklin!).

Primer recepta: majoneza
250 g olja (npr. sončničnega olja),
1 jajce in 1 dodaten rumenjak,
1–2 žlici kisa (približno 15 g),
sol in poper po želji.
Postavite vse sestavine (na sobni temeraturi) v merilno posodo. Postavite palični mešalnik na dno merilne posode in ga prižgite na največjo hitrost; držite ga v tem položaju, dokler ne začne olje emulgirati. Nato, ne da bi ga ugasnili, počasi dvignite palični mešalnik do vrha mešanice in ponovno do dna posode, tako boste v celoti zmešali vse olje. Čas priprave: od 1 minute (za solate) do 2 minuti za bolj gosto mešanico (npr. za omake).

Stepalnik (glejte str. 3/slika B)

Stepalnik uporabljajte samo za stepanje smetane, jajčnega beljaka in mešanje kreme za izdelavo sladic.

- Stepalnik (8b) vstavite v pogonski nastavek (8a), nato namestite enoto z motorjem (4) na pogonski nastavek.
- Stepalnik namestite v posodo in šele takrat vklopite aparat.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem. Potem odstranite stepalnik iz pogonskega nastavka.

Nasveti za najboljše rezultate

- Uporabljajte posode srednje velikosti.
- Premikajte stepalnik v smeri urinega kazalca, tako da je rahlo nagnjen.
- Stepena smetana (maks. 400 ml ohlajene smetane, z vsebnostjo min. 30 % maščobe, 4–8 °C): Začnite z majhno hitrostjo (stikalo rahlo pritiskajte) in jo med stepanjem postopoma povečajte (močneje pritiskajte na stikalo).
- Stepeni jajčni beljak (maks. 4 jajca): Začnite s srednjo hitrostjo (stikalo pritiskajte do polovice) in jo postopoma med stepanjem povečajte (močneje pritiskajte na stikalo).

Kompakten kuhinjski pripomoček

Kompakten kuhinjski pripomoček (9) je primeren za

- sekljanje in mešanje,
- gnetenje testa (na osnovi maks. 250 g moke),
- rezanje in drobljenje.

Sekljanje (glejte str. 4/slika D)

Rezilo (13) je primerno za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itd.

Najboljše rezultate boste dosegli, če boste upoštevali priporočene količine in nastavitve hitrosti, navedene v tabelah poglavij D in E.

Nastavek ni primeren za sekljanje izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatnega oreščka in kavnih ali žitnih zrn.

Pred sekljanjem …

- meso, sir, čebulo, česen, korenje ali čili najprej narežite
- zeliščem odstranite stebla, orehom odstranite lupino
- mesu odstranite kosti, kite in hrustanec
- vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (12) pritrjen na posodo sekalnika.

Pozor: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del in z njim previdno ravnajte.

Z rezila previdno odstranite plastično zaščito.

1. Rezilo namestite na sredinski zatič posode (11) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto.
2. V posodo dajte živilo. Pokrov (10) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (10d), ki mora biti poravnana z ročajem posode.
3. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler se zaskočka ne zaskoči nad ročajem.
4. Namestite enoto z motorjem (4) na sklop (10a), tako da se zaskoči.
5. Priključite aparat in se prepričajte, da je potisni nastavek na svojem mestu.
6. Vklopite aparat in držite posodo z drugo roko.
7. Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da ostranite enoto z motorjem. Odstranite potisni nastavek.
8. Pritisnite in zadržite zaskočko pokrova (10d). Obrnite pokrov (10) v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odprite.
9. Dvignite pokrov.
10. Preden iz posode vzamete sesekljana živila, previdno odstranite rezilo, tako da ga rahlo zavrtite in izvlečete.

Mešanje lahkega testa

Z rezilom (13) lahko mešate tudi lahko testo, kot je masa za palačinke ali torto na osnovi do 250 g moke.

Primeri receptov: Masa za palačinke
V posodo nalijte 375 ml mleka, nato dodajte 250 g moke in na koncu še 2 jajci. Mešajte ob največji hitrosti, dokler vsebina ne postane gladka.

Gnetenje testa

Slika predela D se nanaša tudi na uporabo nastavka za gnetenje. Nastavek za gnetenje (14) je primeren za gnetenje različnih vrst testa, kot so kvašeno testo ali listnato testo (na osnovi maks. 250 g moke).

- Nastavek za gnetenje namestite na posodo (11).
- Posodo napolnite z maks. 250 g moke, nato dodajte ostale sestavine, razen tekočin.
- Aparat nastavite na največjo hitrost.
- Tekočine dodajte skozi polnilno cev med delovanjem motorja.
- Maksimalni čas gnetenja: 1 minuta – nato pa pustite 10 minut, da se enota z motorjem ohladi.

Primeri receptov: Testo za pico
250 g moke, ½ čajne žličke soli, ½ čajne žličke suhega kvasa, 5 žlic olivnega olja, 150 ml vode (mlačne).

Primeri receptov: Testo
250 g moke, 170 g masla (hladnega/trdega, v majhnih kosih), 80 g sladkorja, 1 vanilin sladkor, 1 majhno jajce, 1 ščepec soli
Najboljše rezultate boste dosegli, če ne boste uporabili toplega, mehkega masla.
Ko se testo preoblikuje v žogo, prenehajte gnesti. Testo lahko postane preveč mehko, zaradi prekomernega gnetenja.

Rezanje / drobljenje (glejte str. 5/slika E)

Z nastavkom za rezanje (15a) lahko režete npr. kumare, čebule, gobe, jabolka, korenje, redkev, surov krompir, bučke, zelje.
Z nastavki za drobljenje (15b) lahko zdrobite npr. jabolka, korenje, surov krompir, peso, zelje, sir (mehek do srednje trd).

1. Namestite nastavek (15a,b) v držalo za nastavke (15), da zaskoči na svoje mesto. Držalo za nastavke namestite na sredinski zatič posode in zagotovite, da zaskoči na svoje mesto.

2. Pokrov (10) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (10d), ki mora biti poravnana z ročajem posode.
3. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler se zaskočka slišno ne zaskoči nad ročajem.
4. Namestite enoto z motorjem na sklop (10a), tako da se zaskoči.
5. Priključite aparat in vstavite živila za predelavo v polnilno cev.
6. Za delovanje vklopite aparat. Ko je naprava vklopljena, nikoli ne sezite v polnilno cev. Živila vstavljajte samo s potisnim nastavkom (10a).
7. Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitev (5), da odstranite enoto z motorjem.
8. Pritisnite in zadržite zaskočko pokrova (10d). Obrnite pokrov (10) v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odprite.
9. Dvignite pokrov.
10. Preden odstranite predelana živila, odstranite držalo za nastavke. Nastavek (15a,b) odstranite, tako da ga potisnete navzgor na strani, ki sega iz spodnje strani držala za nastavke.

Čiščenje (glejte str. 3/slika C)

Enoto z motorjem (4) in pogonski nastavek (8a) čistite samo z vlažno krpo. Pokrov (10) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
Vsi ostali deli se lahko perejo v pomivalnem stroju.

Za natančnejše čiščenje lahko odstranite nedrseče obroče s posode sekalnika.

Ko predelujete živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje), se lahko plastični deli aparata razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

Dodatna oprema

(posamezni deli se lahko dokupijo; niso pa dobavljivi v vseh državah)

MQ 20:	350 ml kompaktni sekalnik za sekanje zelišč, čebule, česna, čilija, orehov itd.
MQ 30:	500 ml sekalnik za sekanje korenja, mesa, čebule itd.
MQ 40:	1000 ml sekalnik za sekljanje, mešanje in drobljenje ledu

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Ta naprava je skladna z direktivo ES 2004/108/ES o elektromagnetni združljivosti in z uredbo ES št. 1935/2004 o materialih, namenjenih za stik z živili.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Napravo odnesite v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v vaši državi.



Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standart-lara ulaşabilmek üzere tasarlanmıştır.
Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

Uyarı

Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

Uyarı

- Bıçaklar ve ataçmanlar (15a,b) çok keskindir. Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel veya ruhsal engelli kişilerin kullanmasına uygun değildir. Çocukların cihazla oynamasını engellemek için cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutunuz.
- Yemek hazırlama ataçmanını çalıştırmadan önce, kapak kilidinin (10d) doğru şekilde takılmış olduğundan ve iticinin (10b) yerine yerleştiğinden emin olunuz.
- İşlem sırasında doldurma tüpüne iticiden başka bir nesne yerleştirmeyiniz.
- Motor kısmını (4) ve çırpıcı dişli kutusunu (8a) akan suyun altına tutmayınız ve suyun içine batırmayınız.
- Kapak (10) akan suyun altında yıkanabilir, ancak suyun içine sokmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- Ölçüm kabı (7) ve kase (11) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama (3. sayfadaki tabloya bakınız)

1 Güvenlik düğmesi
2 Gösterge ışığı
3 Smartspeed (akıllı hız teknolojisi) düğmesi / farklı hız ayarları için
4 Motor kısmı
5 Çalıştırma düğmeleri
6 Blendır şaftı
7 Kap
8 a Dişli kutusu
  b Çırpıcı
9 Kompakt mutfak makinesi aksesuarları
  10 Kapak
  10a Motor için bağlantı parçası
  10b İtici
  10c Doldurma tüpü
  10d Kapak kilidi
  11 İşlem kabı
  12 Kaymayı önleyen ataçman
  13 Bıçak
  14 Yoğurma ataçmanı
  15 Ataçman tutucu
  15a Dilimleme bıçağı
  15b Kıyma bıçağı (kaba, ince)

İlk kullanımdan önce tüm parçaları yıkayınız (C tablosundaki «Temizleme» paragrafını okuyunuz).

Gösterge ışığı

Gösterge ışığı (2), cihazın prize bağlı olduğunu göstermek içindir.

Gösterge ışığı	Cihaz / Çalışma statüsü
Kırmızı yanıp sönme	Cihaz kullanıma hazırdır
Yeşil	Cihazın «switch release» düğmesi basılıdır ve çalıştırılabilir
Kırmızı	Cihaz aşırı ısınmıştır. Soğumaya bırakınız. Kırmızı ışık tekrar yanıp sönmeye başladığında cihaz tekrar kullanıma hazırdır

Smartspeed teknolojisi

Farklı hız ayarları için Smartspeed düğmesi

Bir seferde bütün hız ayarlarını sıkıştırın. Ne kadar fazla basarsanız, o kadar fazla hız verirsiniz (şekil A). Hızınız ne kadar yükske olursa, karıştırma ve doğrama sonuçları da o kadar hızlı ve ince olacaktır.

Tek elle çalıştırma: Smartspeed düğmesi (3) tek elle motor kısmını açmanızı ve hızı kontrol etmenizi sağlar.

Cihazın Kullanımı

İlk kullanım: Kırmızı banttan çekerek taşıma kilidini motor kısmından (4) çıkartın.

Çalıştırma (bakınız sayfa 3, şekil A)

Cihazın bir güvenlik düğmesi vardır. Cihazı güvenli bir şekilde çalıştırmak için aşağıdaki noktaları dikkate alınız:

1. Cihazın bir güvenlik düğmesi (1) vardır. Cihazı güvenli bir şekilde çalıştırmak için aşağıdaki noktaları dikkate alınız:
2. İlk olarak güvenlik düğmesine baş parmağınızla basıp parmağınızı basılı tutun. Gösterge ışığı kalıcı olarak yeşil yanacaktır.
   Daha sonra doğrudan Smartspeed düğmesine (3) istenen hıza göre basın.
   Eğer Smartspeed düğmesine (3) 5 saniye içinde basılmazsa, cihaz güvenlik nedeniyle çalışmaz.
   Gösterge ışığı kırmızı yanar.
   Cihazı çalıştırmak için Adım 1 ile yeniden başlayın.
3. Çalıştırma sırasında güvenlik düğmesini sürekli basılı tutmanız gerekmez.

El blendırı (bakınız sayfa 3, şekil B)

El blendırı; sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak ve içecekleri ve milk shakeleri karıştırmak için idealdir.
En iyi karıştırma sonucunu almak için en yüksek hızı kullanın.

- Motor kısmını (4) blendır şaftının (6) içine takın.
- El blenderını derin bir ölçüm kabı ya da kaseye yerleştirin. Daha sonra cihazı yukarıda tarif edildiği gibi çalıştırın.
- Kullanım sonrası fişini çıkarıp motor parçasını ayırmak için düğmesine (5) basın.

Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

Tarif örnekleri: Mayonez
250 gr yağ,
1 tam yumurta + 1 yumurta sarısı,
1–2 çorba kaşığı sirke (yaklaşık 15 gr),
Tadına göre tuz ve karabiber
Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri, (oda sıcaklığında) sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blendırınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. El blendırınızı, en hızlı ayarda, yağ tam olarak karışana kadar bu pozisyonda çalıştırınız. Daha sonra şaftı çalışır pozisyonda yavaşça yukarıya ve sonra yağın kalan kısmını da içine alması için tekrar aşağıya doğru hareket ettiriniz. İşlem süresi: Salata için 1 dakika, (sos gibi) daha katı karışımlar için 2 dakikaya kadar varabilir.

Çırpıcı (bakınız s. 3/şek. B)

Çırpıcıyı sadece krema, yumurta çırpmak ve hamurları ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

- Çırpıcıyı (8b) çırpıcı dişli kutusuna (8a) yerleştirin, sonra da motor kısmını (4) dişli kutusuna takın.
- Çırpıcıyı bir kâsenin içerisine koyun ve ancak o zaman cihazı çalıştırın.
- Kullandıktan sonra cihazı prizden çekin ve motor kısmını ayırmak için düğmelerine (5) basın. Sonra da çırpıcıyı dişli kutusundan çıkarıp alın.

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları

- Orta büyüklükte bir kâse kullanın.
- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Çırpılmış krema (en fazla 400 ml soğutulmuş krema, en az %30 yağ içerikli, 4–8 °C): Düşük hızla başlayın (düğmeye hafifçe basın) ve çırparken hızı arttırın (düğmeye daha kuvvetli basın).
- Çırpılmış yumurta beyazı (en fazla 4 yumurta): Orta hızla başlayın (düğme üzerinde yarıya kadar basınç uygulayın) ve çırparken hızı arttırın (düğmeye daha kuvvetli basın).

Kompakt mutfak makinesi aksesuarları

Kompakt mutfak makinesi aksesuarları (9) doğrama,

- karıştırma ve hamur yoğurma (en fazla 250 gr un üzerinde), dilimleme ve parçalama işlemleri için son derece uygundur.

Doğrama (bakınız s. 4/şek. D)

Bıçağı kullanarak et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem vb. doğrayabilirsiniz.

En iyi sonuçları elde etmek için lütfen D ve E bölümlerindeki işlem tablolarında gösterilen maksimum miktarlara ve hız ayarlarına bakınız.

Buz küpü, Hindistan cevizi, kahve çekirdeği gibi aşırı derecede sert yiyecekleri doğramayın.

Doğramadan önce…

- eti, peyniri, soğanları, sarımsağı, havuçları, kırmızıbiberleri önceden parçalara ayırın
- yeşilliklerin saplarını ve kuru yemişlerin kabuklarını ayırın
- kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırın
- daima kaymayı önleyen ataçmanın (12) doğrayıcı kâseye ekli olduğundan emin olun.

Dikkat: Bıçak çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik kısımdan ve çok dikkatli bir şekilde tutun.

Plastik kılıfı bıçaktan dikkatlice çıkarın.

1. Bıçağı işlem kabının (11) ortasındaki mile yerleştirin ve oturmasını sağlayacak şekilde döndürün.
2. Yiyecekleri işlem kabına yerleştirin. Kapağı (10) işlem kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (10d) birbirine kenetleyin.
3. Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
4. Motor kısmını motor bağlantı parçasının (10a) içine kilitlenene kadar yerleştirin.
5. Cihazı fişe takın ve iticinin yerinde olmasını sağlayın.
6. Cihazı çalıştırın ve diğer elinizle işlem kabını tutun.
7. Kullandıktan sonra fişten çıkarın ve motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine (5) basın. İticiyi çıkarın.
8. Kapak kilidine (10d) basın ve tutun. Kapağı (10) açmak için saat yönünde döndürün.
9. Kapağı yukarı kaldırın.
10. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri çıkarmadan önce bıçağı dikkatli şekilde çıkarın. Bıçağı çıkarmak için hafifçe döndürün ve sonra da çekip çıkarın.

Hamur yoğurma

Bıçağı (13) kullanarak krep hamuru gibi hafif hamurları veya 250 grama kadar un içeren kek karışımlarını yoğurabilirsiniz.

Tarif Örneği: Krep hamuru
Önce 375 ml sütü işlem kabına dökün, sonra 250 gr un ve 2 yumurta ekleyin. Hamuru kıvamına gelene kadar en son hızda yoğurun.

Hamur yoğurma

Bölüm D'deki resim, yoğurma ataçmanının kullanımı için de geçerlidir.
Yoğurma ataçmanı (14) (maksimum 250 gram un içerecek şekilde) mayalama hamuru veya pasta hamuru gibi çeşitli hamur tiplerini yoğurmak için uygundur.

- Yoğurma ataçmanını işlem kabına (11) yerleştirin.
- İşlem kabına maksimum 250 gr un doldurun ve sıvılar hariç olmak üzere diğer malzemeleri ekleyin.
- Cihazı en son hızda çalıştırın.
- Motor çalışırken sıvı doldurma tüpü vasıtasıyla sıvıları ilave edin.
- Maksimum yoğurma süresi: 1 dakikadır – sonra motor kısmını 10 dakika boyunca dinlendirin.

Tarif örneği: Pizza hamuru
250 gr un, ½ çay kaşığı tuz, ½ çay kaşığı kuru maya, 5 çorba kaşığı zeytinyağı, 150 ml (ılık) su

Tarif örneği: Pasta
250 gr un, 170 gr tereyağı (soğuk/sert, küçük parçalar halinde), 80 gr şeker, 1 vanilya şekeri, 1 küçük yumurta, 1 tutam tuz
İyi sonuçlar için sıcak, yumuşak tereyağı kullanmayın. Hamur bir top haline geldikten hemen sonra yoğurmayı bırakın. Aşırı derecede yoğurmanız durumunda hamur çok yumuşak bir hal alacaktır.

Dilimleme / Kıyma (bakınız s. 5/şek. E)

Dilimleme bıçağını (15a) kullanarak salatalıkları, soğanları, mantarları, elmaları, havuçları, turpları, çiğ patatesleri, kabakları, lahanaları vb. dilimleyebilirsiniz. Kıyma bıçağını (15b) kullanarak elmaları, havuçları, çiğ patatesleri, pancarları,

lahanaları, peyniri (yumuşak-orta yumuşaklıkta) vb. kıyabilirsiniz.

1. Ataçman tutucusunun (15) içine ataçmanlarından birini (15a,b) yerleştirin. Ataçman tutucusunu işlem kabının ortasındaki mile yerleştirin ve yerine oturması için çevirin.
2. Kapağı (10) işlem kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (10d) birbirine kenetleyin.
3. Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
4. Motor kısmını motor bağlantı parçasının (10a) içine kilitlenene kadar yerleştirin.
5. Cihazı fişe takın ve işlenecek yiyeceği doldurma tüpüne yerleştirin.
6. Cihazı çalıştırın. Cihaz açıkken asla doldurma tüpünün içine dokunmayın. Yiyecek doldurmak için daima iticiyi (10a) kullanın.
7. Kullandıktan sonra fişten çıkarın ve motor kısmı çıkarmak içi çıkarma düğmelerine (5) basın.
8. Kapak kilidine (10d) basın ve tutun. Açmak için kapağı (10) saat yönünün tersine çevirin.
9. Kapağı yukarı kaldırın.
10. İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce ataçman tutucusunu çıkarın. Ataçmanı (15a,b) çıkarmak için yukarı itin.

Temizleme (bakınız s. 3/şek. C)

Motor kısmını (4) ve çırpıcı dişli kutusunu (8a) sadece nemli bir bezle temizleyin. Kapak (10) akan su altında temizlenebilir ancak kapağı suyun içine batırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde temizlenebilir.

Ekstra temizlik sağlamak için kaymayı önleyen ataçmanları doğrayıcı kâselerden çıkarabilirsiniz.

Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilir. Bu kısımları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

Aksesuarlar

(ayrı olarak satın alınabilir, ancak her ülkede bulunmayabilir)

MQ 20:	Yeşillik, soğan, sarımsak, biber, yemiş için 350 ml'lik doğrama seti
MQ 30:	Havuç, et, soğan vb. için 500 ml'lik doğrayıcı
MQ 40:	1000 ml'lik buz kıracağı

Haber vermeksizin değiştirilebilir.

Kullanım süresi sonunda, ürünü evinizdeki çöp kutusuna lütfen atmayınız. Bu işlem sadece Braun Servis Merkezleri'nde veya eğer varsa yaşadığınız bölgedeki toplama noktalarında yapılmaktadır.



EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR



Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Str. 4
63263 Neu-Isenburg
Germany

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş. Meydan Sok. No:1 Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64
info@braunhousehold.com.tr

Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a respecta cele mai înalte standarde de calitate, funcţionalitate şi design. Sperăm că vă veţi bucura pe deplin de noul dvs. produs Braun.

Înainte de utilizare

Citiţi integral şi cu atenţie instrucţiunile de utilizare înainte a folosi aparatul.

Atenţie

- Lamele şi accesoriile (15a, b) sunt foarte ascuţite! Pentru a evita accidentele, manevraţi-le cu cea mai mare atenţie.
- Deconectaţi întotdeauna aparatul de la priză când îl lăsaţi nesupravegheat, precum şi înainte de a-l asambla, de a-l dezasambla, de a-l curăţa şi de a-l depozita.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către copii sau persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, în afara cazului în care sunt supervizaţi de o persoană responsabilă pentru siguranţa acestora. Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor, pentru a vă asigura că aceştia nu se joacă cu el.
- Înainte de a utiliza accesoriul pentru procesarea alimentelor, asiguraţi-vă că dispozitivul de blocare a capacului (10d) este cuplat în mod corespunzător şi că dispozitivul de împingere (10d) este la locul său.
- În timpul procesării, nu introduceţi alte instrumente în afara dispozitivului de împingere (10b) în tubul de alimentare.
- Nu ţineţi sub jetul de apă şi nu scufundaţi în apă motorul (4) şi angrenajul telului (8a).
- Capacul (10) poate fi curăţat sub jet de apă, dar nu îl scufundaţi în apă şi nu îl curăţaţi în maşina de spălat vase.
- Aparatele electrice Braun respectă standardele de siguranţă aplicabile. Repararea sau înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuate numai de către personalul autorizat al unui centru de service. Reparaţiile defectuoase, efectuate de către persoane necalificate, pot provoca situaţii extrem de riscante pentru utilizator.
- Înainte de conectarea la priză, verificaţi dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Aparatul este construit pentru a procesa cantităţile normale de alimente dintr-o gospodărie.
- Cana gradată (7) şi recipientul (11) nu pot fi introduse în cuptorul cu microunde.

Descriere (consultaţi tabelul de la p. 3)

1 Buton de siguranţă
2 Led indicator
3 Comutator Smartspeed (Viteză inteligentă) / viteze variabile
4 Grup motor
5 Butoane pentru eliberarea accesoriilor
6 Axul blenderului
7 Cană gradată
8 a Angrenaj
  b Tel

9 Accesoriu compact pentru robotul de bucătărie
  10 Capac
  10a Unitate de cuplare pentru grupul motor
  10b Dispozitiv de împingere
  10c Tub de alimentare
  10d Dispozitiv de blocare a capacului
  11 Recipient
  12 Inel antialunecare
  13 Lamă
  14 Accesoriu pentru frământare
  15 Suport pentru accesorii
  15a Accesoriu pentru feliere
  15b Accesorii pentru mărunţit (fin, mare)

Curăţaţi toate piesele înainte de prima utilizare (consultaţi paragraful «Curăţare»/tabelul C).

Ledul indicator

Ledul indicator (2) vă arată starea aparatului când acesta este conectat la o priză.

Ledul indicator	Aparat/stare de funcţionare
Lumină roşie, intermitentă	Aparatul este gata pentru utilizare
Verde	Aparatul este fără accesorii (butonul comutator pentru eliberarea instrumentelor este apăsat) şi poate fi pornit
Roşu	Aparatul este supraîncălzit. Lăsaţi-l să se răcească. Îl puteţi utiliza din nou când ledul indicator clipeşte roşu, intermitent

Tehnologia Smartspeed

Comutatorul Smartspeed pentru viteze variabile

Printr-o singură apăsare, orice viteză. Cu cât apăsaţi mai tare, cu atât viteza este mai mare (fig. A). Cu cât viteza este mai mare, cu atât este mai rapid şi mai fin rezultatul mixării şi al tocării.

Utilizare cu o singură mână: comutatorul Smartspeed (3) vă permite să porniţi motorul şi să controlaţi viteza cu o singură mână.

Modul de utilizare a aparatului

Prima utilizare: Indepartati siguranta de transport de la motor (4) pozitionand-o la banda rosie.

Pornirea (consultaţi p. 3/fig. A)

Aparatul are un buton de siguranţă. Pentru a-l porni în condiţii de siguranţă, urmaţi aceşti paşi:

1. Mai întâi, apăsaţi pe butonul de siguranţă (1) cu degetul mare şi menţineţi apăsat. Ledul indicator se va aprinde verde, constant.
2. Apoi, apăsaţi direct pe comutatorul Smartspeed (3) conform vitezei pe care doriţi să o utilizaţi.
   În cazul în care comutatorul Smartspeed (3) nu este apăsat în interval de 5 secunde, aparatul nu poate fi pornit, din motive de siguranţă.
   Ledul indicator se aprinde roşu, intermitent.
   Pentru a porni aparatul, reluaţi acţiunea de la pasul 1.
3. În timpul utilizării, nu este necesar să ţineţi apăsat butonul de siguranţă.

Blender manual (consultaţi p. 3/fig. B)

Blenderul manual este ideal pentru pregătirea sosurilor reci şi calde, a supelor, a maionezei şi a mâncării pentru copii,

precum şi pentru amestecarea băuturilor şi a shake-urilor cu lapte.

Pentru cele mai bune rezultate de mixare, utilizaţi viteza maximă.

- Cuplaţi grupul motor (4) pe axul blenderului (6).
- Afundaţi blenderul manual într-un recipient sau într-o cană gradată. Apoi, porniţi aparatul, conform descrierii de mai sus.
- După utilizare, deconectaţi de la priză şi apăsaţi pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor.

Dacă utilizaţi blenderul direct în cratiţă în timp ce gătiţi, îndepărtaţi-o mai întâi de pe aragaz, pentru a evita stropirea cu lichid încins (risc de opărire!).

Exemplu de reţetă: Maioneză
250g ulei (ex. Ulei de floarea soarelui)
1 ou si un gălbenuş de ou
1–2 linguriţe oţet (aprox. 15g)
Sare şi piper după gust
Puneţi toate ingredientele (la temperatura camerei) în vas in ordinea menţionată. Aşezaţi mixerul deasupra vasului. Porniţi aparatul la viteza maxima, mixerul se va păstra în poziţia aceasta până când se omogenizează uleiul. Apoi fără a-l scoate din funcţiune ridicati uşor piciorul mixerului desupra amestecului şi introduceţi-l înapoi pentru a încorpora şi restul uleiului. Timp de preparare: de la 1minut (pentru salată) până la 2 minute pentru o textura mai compactă(ex. pentru sosuri).

Tel (consultaţi p. 3/fig. B)

Utilizaţi telul numai pentru a bate frişcă, albuşuri de ouă şi pentru amestecarea aluaturilor spumoase şi a deserturilor premixate.

- Introduceţi telul (8b) în angrenajul său (8a), apoi cuplaţi grupul motor (4) pe angrenaj.
- Introduceţi telul într-un recipient şi abia apoi porniţi aparatul.
- După utilizare, deconectaţi aparatul de la priză şi apăsaţi butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor. Apoi, extrageţi telul din angrenajul său.

Sfaturi pentru cele mai bune rezultate

- Utilizaţi un recipient de dimensiune medie.
- Mişcaţi telul în sensul acelor de ceasornic şi ţineţi-l uşor înclinat.
- Frişcă (max. 400 ml de smântână rece, min. 30% conţinut de grăsime, 4–8 °C): Începeţi la viteză mică (apăsaţi uşor pe comutator) şi creşteţi viteza (apăsaţi mai tare pe comutator) în timp ce bateţi frişca.
- Albuşuri de ou bătute (max. 4 ouă): Începeţi la viteză medie (apăsaţi uşor pe comutator) şi creşteţi viteza (apăsaţi mai tare pe comutator) în timp ce bateţi ouăle.

Accesoriu compact pentru robotul de bucătărie

Accesoriul compact (9) pentru robotul de bucătărie este perfect adaptat pentru

- tocare şi mixare,
- pentru frământarea aluatului (pentru max. 250 g de făină),
- pentru feliere şi pentru mărunţire.

Tocarea (consultaţi p. 4/fig. D)

Utilizând lama (13) puteţi să tocaţi carne, brânză, ceapă, verdeaţă, usturoi, morcovi, nuci, alune de pădure, migdale etc.

Pentru cele mai bune rezultate, consultaţi cantităţile maxime şi setările de viteză indicate în tabelele de procesare din secţiunile D şi E.

Nu tocaţi alimente foarte tari, de ex., cuburi de gheaţă, nucşoară, boabe de cafea sau cereale.

Înainte de a toca …

- tăiaţi în bucăţi carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii şi ardeii chili
- înlăturaţi cozile de zarzavaturi şi cojile de nucă
- înlăturaţi oasele, tendoanele şi zgârciurile cărnii
- asiguraţi-vă întotdeauna că inelul antialunecare (12) este ataşat la recipientul pentru tocat.

Atenţie: Lama este foarte ascuţită! Întotdeauna apucaţi-o de partea superioară din plastic şi manevraţi-o cu atenţie.

Îndepărtaţi cu atenţie protecţia din plastic de pe lamă.

1. Aşezaţi lama pe pivotul din centrul recipientului (11) şi învârtiţi-o pentru a o fixa.
2. Umpleţi recipientul cu alimente. Ataşaţi capacul (10) pe recipient utilizând dispozitivul de blocare (10d) amplasat lângă mânerul recipientului.
3. Pentru blocarea capacului, învârtiţi-l în sensul acelor de ceasornic, astfel încât dispozitivul de blocare să cupleze printr-un «clic» deasupra mânerului.
4. Inseraţi grupul motor (4) în unitatea de cuplare (10a) până când este fixat.
5. Conectaţi aparatul la priză şi asiguraţi-vă că dispozitivul de împingere este la locul lui.
6. Porniţi aparatul şi ţineţi recipientul cu cealaltă mână.
7. După utilizare, deconectaţi aparatul de la priză şi apăsaţi pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor. Îndepărtaţi dispozitivul de împingere.
8. Apăsaţi dispozitivul de blocare a capacului (10d) şi menţineţi-l apăsat. Învârtiţi capacul (10) în sensul invers acelor de ceasornic pentru a-l desprinde.
9. Ridicaţi capacul.
10. Îndepărtaţi cu grijă lama înainte de a scoate alimentele procesate. Pentru a îndepărta lama, rotiţi-o uşor, apoi desprindeţi-o.

Mixarea aluatului subţire

Utilizând lama (13), puteţi mixa şi aluat subţire, cum ar fi aluatul pentru clătite sau amestecul pentru prăjituri, care conţine maximum 250 g de făină.

Exemplu de reţetă: Aluat pentru clătite
Mai întâi, turnaţi 375 ml de lapte în recipient, apoi adăugaţi 250 g de făină şi, la final, 2 ouă. Mixaţi aluatul la viteză maximă până devine omogen.

Frământarea aluatului

Imaginile din secţiunea D sunt valabile şi pentru accesoriul pentru frământare.
Accesoriul pentru frământare (14) este ideal şi pentru frământarea diferitelor tipuri de aluat, cum ar fi aluatul cu drojdie sau cel pentru patiserie (pentru maximum 250 g de făină).

- Introduceţi accesoriul pentru frământare în recipient (11).
- Puneţi max. 250 g de făină în recipient, apoi adăugaţi alte ingrediente, cu excepţia lichidelor.
- Porniţi aparatul la viteză maximă.

- Adăugaţi lichidele prin tubul de alimentare în timp ce motorul funcţionează.
- Durata maximă de frământare: 1 minut – apoi lăsaţi grupul motor să se răcească timp de 10 minute.

Exemplu de reţetă: Aluat de pizza
250 g de făină, ½ de lingură de sare, ½ de lingură de drojdie uscată, 5 linguri de ulei de măsline, 150 ml de apă (călduţă)

Exemplu de reţetă: Cocă
250 g de făină, 170 g de unt (rece/tare, în bucăţi mici), 80 g de zahăr, 1 zahăr vanilat, 1 ou mic şi un vârf de cuţit de sare
Pentru un rezultat reuşit, nu utilizaţi unt călduţ, moale.
Încetaţi frământarea după ce aluatul formează o bilă. Dacă este frământat prea mult, aluatul devine prea moale.

Felierea / Mărunţirea (consultaţi p. 5/fig. E)

Utilizând accesoriul pentru feliere (15a), puteţi să feliaţi, de ex., castraveţi, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, ridichi, cartofi cruzi, dovlecei, varză.
Utilizând accesoriile pentru mărunţire (15b), puteţi mărunţi, de ex., mere, morcovi, cartofi cruzi, sfeclă roşie, varză, brânză (moale sau cu duritate medie).

1. Plasaţi un accesoriu (15a,b) în dornul pentru accesorii şi cuplaţi-l. Aşezaţi dornul pentru accesorii pe pivotul central al recipientului şi asiguraţi-vă că este fixat la locul său.
2. Ataşaţi capacul (10) pe recipient utilizând dispozitivul de blocare (10d) amplasat lângă mânerul recipientului.
3. Pentru blocarea capacului, învârtiţi-l în sensul acelor de ceasornic, astfel încât dispozitivul de blocare să cupleze printr-un «clic», deasupra mânerului.
4. Introduceţi grupul motor în unitatea de cuplare (10a) până când se cuplează.
5. Conectaţi aparatul la priză şi introduceţi alimentele pe care doriţi să le procesaţi, prin tubul de alimentare.
6. Porniţi aparatul pentru a-l utiliza. Nu băgaţi niciodată degetele în tubul de alimentare când aparatul este pornit. Utilizaţi întotdeauna dispozitivul de împingere (10a) pentru a introduce alimentele.
7. După utilizare, deconectaţi aparatul de la priză şi apăsaţi pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor.
8. Apăsaţi dispozitivul de blocare a capacului (10d) şi menţineţi-l apăsat. Învârtiţi capacul (10) în sensul invers acelor de ceasornic pentru a-l desprinde.
9. Ridicaţi capacul.
10. Îndepărtaţi dornul pentru accesorii înainte de a scoate alimentele procesate. Pentru a îndepărta accesoriul (15a,b), împingeţi-l din capătul proeminent către partea inferioară a dornului pentru accesorii.

Curăţarea (consultaţi p. 3/fig. C)

Curăţaţi grupul motor (4) şi angrenajul telului (8a) numai cu o cârpă umedă. Capacul (10) poate fi curăţat sub jet de apă, dar nu îl scufundaţi în apă şi nu îl curăţaţi într-o maşină de spălat vase.
Toate celelalte piese pot fi spălate în maşina de spălat vase.

Puteţi îndepărta inelele antialunecare de pe recipientele pentru tocare pentru a le curăţa mai bine.

Când procesaţi alimente cu un conţinut mare de pigment (de ex., morcovi), părţile de plastic ale aparatului se pot decolora. Ştergeţi aceste părţi cu ulei vegetal înainte de a le curăţa.

Accesoriile

(pot fi cumpărate separat şi nu sunt disponibile în toate ţările)

MQ 20:	tocător compact, de 350 ml, pentru tocarea verdeţurilor, a cepei, a usturoiului, a ardeilor chili, a nucilor etc.
MQ 30:	recipient pentru tocare de 500 ml pentru tocarea morcovilor, a cărnii, a cepei etc.
MQ 40:	tocător de 1000 ml pentru tocare, mixare, pasare şi zdrobirea gheţii

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea conditiilor de introducere pe piată a aparatelor electrocasnice în functie de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 76 dB(A).

Acestea pot fi modificate fără notificare.

Aparatul corespunde prevederilor Directivei nr. 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică şi cele ale Regulamentului CE nr. 1935/2004 privind materialele destinate să vină în contact cu produsele alimentare."

Nu aruncaţi produsul în gunoiul menajer la finalul ciclului său de utilizare. Puteţi duce produsul într-un Centru de service Braun sau la centrele de colectare adecvate din ţara dvs.



Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται έτσι ώστε να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να ικανοποιηθείτε απόλυτα από την καινούργια σας συσκευή Braun.

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

- Οι λεπίδες και τα εξαρτήματα (15a,b) είναι πολύ αιχμηρά! Για την αποφυγή τραυματισμών, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν επιτηρείται και πριν τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμό και αποθήκευση.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- Πριν λειτουργήσετε το εξάρτημα επεξεργασίας τροφών, βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια κλεισίματος του κόμπλερ (10d) έχει κουμπώσει σωστά και ότι ο πιεστήρας βρίσκεται στη θέση του.
- Μην εισάγετε άλλα εργαλεία εκτός από τον πιεστήρα (10b) στο στόμιο τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Μην βάζετε το μοτέρ (4) και τον αντάπτορα του αναδευτήρα (8a) κάτω από τρεχούμενο νερό και μην το βυθίζετε σε νερό.
- Το κόμπλερ (10) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά μην το βυθίζετε σε νερό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Η επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος πρέπει να διεξάγεται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό service. Λανθασμένη επισκευή από μη εξουσιοδοτημένα άτομα μπορεί να προκαλέσει σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Η συσκευή είναι κατασκευασμένη για επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών ενός νοικοκυριού.
- Το δοχείο (7) και το μπολ (11) δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Περιγραφή (δείτε τον πίνακα στη δελ. 3)

1 Πλήκτρο ασφαλείας
2 Ενδεικτική λυχνία
3 Διακόπτης Smartspeed / μεταβλητές ταχύτητες
4 Μοτέρ
5 Πλήκτρα απελευθέρωσης
6 Ράβδος μπλέντερ
7 Δοχείο
8 a Αντάπτορ μαρέγκας
b Αναδευτήρας μαρέγκας

9 Συμπαγές εξάρτημα κουζινομηχανής
10 Κόμπλερ
10a Κόμπλερ μοτέρ
10b Πιεστήρας
10c Στόμιο τροφοδοσίας
10d Ασφάλεια κόμπλερ
11 Μπολ
12 Αντιολισθητική βάση
13 Λεπίδα
14 Εξάρτημα ζυμώματος
15 Στήριγμα εργαλείων
15a Εξάρτημα κοπής
15b Εξαρτήματα τεμαχισμού (λεπτό, χοντρό)

Παρακαλούμε καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε παράγραφο «Καθαρισμός» / πίνακας C).

Ενδεικτική λυχνία

Η ενδεικτική λυχνία (2) δείχνει την κατάσταση της συσκευής, όταν είναι συνδεδεμένη στην ηλεκτρική πρίζα.

Ενδεικτική λυχνία	Συσκευή / κατάσταση λειτουργίας
Αναβοσβήνει κόκκινο	Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση
Πράσινο	Το πλήκτρο ασφαλείας είναι πιεσμένο και η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία
Κόκκινο	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί. Αφήστε την να κρυώσει. Είναι έτοιμη ξανά για χρήση όταν η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει κόκκινο

Τεχνολογία Smartspeed

Διακόπτης Smartspeed για μεταβλητές ταχύτητες

Με ένα πάτημα, όλες οι ταχύτητες. Όσο περισσότερο πιέζετε, τόσο μεγαλύτερη η ταχύτητα (εικ. A). Όσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα, τόσο πιο γρήγορα και πιο λεπτά θα είναι τα αποτελέσματα ανάμειξης και κοπής.

Λειτουργία με το ένα χέρι: ο διακόπτης Smartspeed (3) σας επιτρέπει να ενεργοποιείτε το μοτέρ και να ελέγχετε την ταχύτητα με το ένα χέρι.

Πώς να χρησιμοποιείτε τη συσκευή

Πρώτη χρήση: Αφαιρέστε την ασφάλεια μεταφοράς από το μοτέρ (4) τραβώντας την από την κόκκινη ταινία.

Άναμμα της συσκευής (δείτε δελ. 3 / εικ. A)

Η συσκευή διαθέτει ένα πλήκτρο ασφαλείας. Για να θέσετε με ασφάλεια τη συσκευή σε λειτουργία, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πρώτα πιέστε το πλήκτρο ασφαλείας (1) με τον αντίχειρά σας και κρατήστε το πατημένο. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει σταθερά πράσινο.
2. Στη συνέχεια πιέστε απευθείας τον διακόπτη Smartspeed (3) ανάλογα με την επιθυμητή ταχύτητα. Εάν ο διακόπτης Smartspeed (3) δεν πιεστεί μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία για λόγους ασφαλείας. Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει κόκκινο. Για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ξεκινήστε πάλι με το βήμα 1.
3. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν χρειάζεται να κρατήσετε το πλήκτρο ασφαλείας πιεσμένο.

Μπλέντερ χειρός (δείτε δελ. 3 / εικ. B)

Το μπλέντερ χειρός είναι απόλυτα κατάλληλο για την παρασκευή ντιπ, σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικής τροφής καθώς επίσης και για την ανάμειξη ποτών και μιλκ σέικ.

- Τοποθετήστε το μοτέρ (4) στη ράβδο μπλέντερ (6).
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός σε ένα βαθύ μπολ ή δοχείο. Στη συνέχεια θέστε τη συσκευή σε λειτουργία όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το φις από την πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.

Όταν αναμιγνύετε απευθείας στην κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα, αρχικά, απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία, για την αποφυγή πιτσιλίσματος του βραστού υγρού (κίνδυνος εγκαύματος!).

Συνταγή: Μαγιονέζα
250 γρ. λάδι (π.χ. ηλιέλαιο),
1 αυγό και 1 επιπλέον κρόκος αυγού,
1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι (περίπου 15 γρ.),
Αλάτι και πιπέρι
Βάλτε όλα τα υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου) μέσα στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω. Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω τμήμα του δοχείου. Λειτουργήστε το μπλέντερ χειρός στη μέγιστη ταχύτητα και κρατήστε το σε αυτή τη θέση έως ότου το λάδι αρχίσει να πήξει. Στη συνέχεια χωρίς να κλείσετε τη συσκευή ανασηκώστε ελαφρά τη ράβδο στην κορυφή του μείγματος και μετά προς τα κάτω για να «δέσει» το υπόλοιπο λάδι. Χρόνος επεξεργασίας: από 1 λεπτό (για σαλάτα) έως και 2 λεπτά για περισσότερο πήξιμο (π.χ. για ντιπ).

Αναδευτήρας μαρέγκας (δείτε δελ. 3 / εικ. B)

Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα μαρέγκας για να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος, ασπράδια αυγών και να ανακατέψετε αφράτα κέικ και έτοιμα μείγματα για επιδόρπια.

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα (8b) στον αντάπτορα μαρέγκας (8a), και, στη συνέχεια, κουμπώστε το μοτέρ (4) στον αντάπτορα.
- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα σε ένα βαθύ δοχείο & μόνο τότε θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ. Έπειτα, τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον αντάπτορα.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο μεσαίου μεγέθους.
- Μετακινήστε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα κρατώντας τον με μια ελαφριά κλίση.
- Χτυπήστε μέχρι 400 ml κρύας κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4–8 °C): Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα (ελαφριά πίεση στον διακόπτη) και αυξήστε την ταχύτητα (περισσότερη πίεση στον διακόπτη) κατά το χτύπημα.
- Χτυπημένα ασπράδια αυγών (μέγιστο 4 αυγά): Ξεκινήστε με μεσαία ταχύτητα (πίεση του διακόπτη μέχρι τη μέση) και αυξήστε την ταχύτητα (περισσότερη πίεση στον διακόπτη) κατά το χτύπημα.

Συμπαγές εξάρτημα κουζινομηχανής

Το συμπαγές εξάρτημα κουζινομηχανής (9) είναι απόλυτα κατάλληλο για

- κοπή και ανάμειξη
- ζύμωμα ζύμης (βάσει 250 γρ. αλεύρι μέγιστο)
- κοπή σε φέτες και τεμαχισμός

Κοπή (δείτε δελ. 4 / εικ. D)

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (13) μπορείτε να κόψετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά, σκόρδο, καρότα, καρύδια, φουντούκια, αμύγδαλα κλπ.

Για καλύτερα αποτελέσματα, παρακαλούμε ανατρέξτε στις μέγιστες ποσότητες και ταχύτητες που υποδεικνύονται στους πίνακες επεξεργασίας της ενότητας D και E.

Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρές τροφές, όπως παγάκια, μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ ή δημητριακά.

Πριν τη κοπή …

- κόψτε σε κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα, τις πιπεριές
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, το κέλυφος από τα καρύδια
- Αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας
- βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (12) είναι τοποθετημένη στο μπολ κοπής.

Προσοχή: Η λεπίδα είναι πολύ αιχμηρή! Να την κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό τμήμα και να την χειρίζεστε με προσοχή.

Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα.

1. Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό άξονα του μπολ (11) και περιστρέψτε την έως ότου κουμπώσει.
2. Γεμίστε το μπολ με υλικά. Τοποθετήστε το κόμπλερ (10) πάνω στο μπολ με την ασφάλεια κόμπλερ (10d) τοποθετημένη δίπλα στη λαβή του μπολ.
3. Για να ασφαλίσετε το κόμπλερ, περιστρέψτε το δεξιόστροφα έτσι ώστε η ασφάλεια να κουμπώσει πάνω από τη λαβή με τον χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
4. Εισάγετε το μοτέρ (4) στο κόμπλερ μοτέρ (10a) έως ότου ασφαλίσει.
5. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και βεβαιωθείτε ότι ο πιεστήρας βρίσκεται στη θέση του.
6. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και κρατήστε το μπολ με το άλλο χέρι.
7. Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και πιέστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αφαιρέσετε το μοτέρ. Αφαιρέστε τον πιεστήρα.
8. Πιέστε και κρατήστε πατημένη την ασφάλεια κόμπλερ (10d). Περιστρέψτε το κόμπλερ (10) αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε.
9. Ανασηκώστε το κόμπλερ.
10. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αφαιρέσετε την επεξεργασμένη τροφή. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, περιστρέψτε την ελαφρά, στη συνέχεια τραβήξτε την.

Ανάμειξη ελαφριάς ζύμης

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (13), μπορείτε επίσης να αναμείξετε ελαφριά ζύμη όπως ζύμη για τηγανίτες ή μείγμα κέικ με ποσότητα αλευριού έως και 250 γρ.

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για τηγανίτες
Πρώτα βάλτε 375 ml γάλα στο μπολ, στη συνέχεια, προσθέστε 250 γρ. αλεύρι και τέλος, προσθέστε 2 αυγά. Ανακατέψτε το μείγμα στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρι να γίνει λείο.

Ζύμωμα

Η ενότητα εικόνων D ισχύει επίσης και για τη χρήση του εξαρτήματος ζυμώματος. Το εξάρτημα ζυμώματος (14) είναι

57221101042_MQ775_S6-80.indd 64 28.02.13 12:28

ιδανικό για το ζύμωμα διαφορετικών τύπων ζύμης όπως μαγιά ή ζύμη για γλυκίσματα (με μέγιστη ποσότητα αλευριού 250 γρ.).

- Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος μέσα στο μπολ (11).
- Γεμίστε το μπολ το πολύ με 250 γρ. αλεύρι, στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τα υγρά.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε τα υγρά υλικά από το στόμιο τροφοδοσίας ενώ το μοτέρ θα βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μέγιστος χρόνος ζυμώματος: 1 λεπτό – στη συνέχεια αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 10 λεπτά.

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για πίτσα
250 γρ. Αλεύρι, ½ κουταλάκι γλυκού αλάτι, ½ κουταλάκι γλυκού αποξηραμένη μαγιά, 5 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο, 150 ml νερό (χλιαρό).

Παράδειγμα συνταγής: Ζύμη για γλυκίσματα
250 γρ. αλεύρι, 170 γρ. βούτυρο (κρύο/σκληρό, σε μικρά κομμάτια), 80 γρ. ζάχαρη, 1 βανίλια σε σκόνη, 1 μικρό αυγό, 1 πρέζα αλάτι

Για καλύτερα αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε χλιαρό, μαλακό βούτυρο. Σταματήστε το ζύμωμα αμέσως αφού η ζύμη έχει σχηματίσει μια μπάλα. Η ζύμη θα γίνει πολύ μαλακιά από το υπερβολικό ζύμωμα.

Κοπή σε φέτες / τεμαχισμός (δείτε δελ. 5 / εικ. E)

Χρησιμοποιώντας το εξάρτημα κοπής (15a), μπορείτε να κόψετε σε φέτες π.χ. αγγούρι, κρεμμύδια, μανιτάρια, μήλα, καρότα, ραδίκια, ωμές πατάτες, κολοκύθια, λάχανο.
Χρησιμοποιώντας τα εξαρτήματα τεμαχισμού (15b), μπορείτε να τεμαχίσετε π.χ. μήλα, καρότα, ωμές πατάτες, παντζάρι, λάχανο, τυρί (μαλακό έως μέτριο).

1. Τοποθετήστε κάποιο εξάρτημα (15a,b) στο στήριγμα εργαλείων (15) και κουμπώστε το στη θέση του. Τοποθετήστε το στήριγμα εργαλείων στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής και βεβαιωθείτε ότι έχει κουμπώσει στη θέση του.
2. Τοποθετήστε το κόμπλερ (10) πάνω στο μπολ με την ασφάλεια κόμπλερ (10d) τοποθετημένη δίπλα στη λαβή του μπολ.
3. Για να ασφαλίσετε το κόμπλερ, περιστρέψτε το δεξιόστροφα έτσι ώστε η ασφάλεια να κουμπώσει πάνω από τη λαβή με τον χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
4. Εισάγετε το μοτέρ στο κόμπλερ μοτέρ (10a) έως ότου ασφαλίσει.
5. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και προσθέστε τα υλικά που θα επεξεργαστείτε μέσα από το στόμιο τροφοδοσίας.
6. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Μην αγγίζετε ποτέ το στόμιο τροφοδοσίας όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα (10a) για να προσθέσετε την τροφή.
7. Μετά τη χρήση, βγάλτε το φις από την πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
8. Πιέστε και κρατήστε πατημένη την ασφάλεια κόμπλερ (10d). Περιστρέψτε το κόμπλερ (10) αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε.
9. Ανασηκώστε το κόμπλερ
10. Βγάλτε το στήριγμα εργαλείων πριν αφαιρέσετε την επεξεργασμένη τροφή. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα (15a,b), πιέστε το προς τα πάνω από το ένα άκρο που προεξέχει στο κάτω τμήμα του στηρίγματος εργαλείων.

Καθαρισμός (δείτε δελ. 3 / εικ. C)

Καθαρίστε το μοτέρ (4) και τον αντάπτορα μαρέγκας (8a) μόνο με ένα νωπό πανί. Καθαρίστε το κόμπλερ (10) με τρεχούμενο νερό, αλλά μην το βυθίζετε σε νερό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Μπορείτε να αφαιρέσετε την αντιολισθητική βάση από τα μπολ κοπής για πιο σχολαστικό καθαρισμό.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) είναι πιθανό να αποχρωματιστούν τα πλαστικά τμήματα της συσκευής. Καθαρίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Εξαρτήματα

(μπορούν να αγοραστούν μεμονωμένα, δεν διατίθενται σε όλες τις χώρες)

MQ 20:	Συμπαγής κόπτης 350 ml για κοπή μυρωδικών, κρεμμυδιών, σκόρδου, πιπεριών, καρυδιών κλπ.
MQ 30:	Κόπτης 500 ml για κοπή καρότων, κρέατος, κρεμμυδιών, κλπ..
MQ 40:	Κόπτης 1000 ml για κοπή, ανάμειξη, ανάδευση και θρυμματισμό πάγου

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς ειδοποίηση.

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικα με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.



Παρακαλούμε μην απορρίπτετε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της χρήσιμης ζωής του.
Η απόρριψη μπορεί να πραγματοποιηθεί σε κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service της Braun ή σε κατάλληλα σημεία αποκομιδής που παρέχονται στη χώρα σας.

Български

Нашите продукти са проектирани така, че да отговарят на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн.
Надяваме се да изпитате истинско удоволствие от вашия нов уред на Braun.

Преди да започнете работа

Моля, прочетете инструкциите внимателно и докрай, преди да използвате уреда.

Предупреждение

-  Ножовете и инструментите (15a,b) са много остри!За да избегнете нараняване, отнасяйте се към тях с изключително внимание.
- Винаги изключвайте уреда, когато го оставяте без надзор и преди да го сглобявате, разглобявате, почиствате и съхранявате.
- Уредът не е предназначен за употреба от деца или от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, освен ако не бъдат наглеждани от лице, отговорно за тяхната безопасност. Дръжте уреда далеч от деца, за да сте сигурни, че те не си играят с него.
- Преди работа с приложението за обработка на храна, уверете се, че механизмът за блокиране на капака (10d) е щракнал правилно вътре и че избутвачът (10b) е на мястo.
- Не поставяйте други, различни от избутвача (10b), инструменти в тръбата за пълнене по време на обработката.
- Не подлагайте двигателната част (4) или съединителя за телта за разбиване (8a) под водна струя, нито пък ги потапяйте във вода.
- Капакът (10) може да бъде почистван под течаща вода, но не не го потапяйте във вода и не го почиствайте в съдомиялна машина.
- Електрическите уреди Braun отговарят на действащите стандарти за безопасност. Ремонтите или смяната на захранващия кабел трябва да бъдат извършвани само от оторизиран персонал. Неправилна, неквалифицирана ремонтна работа може да доведе до сериозна опасност за потребителя.
- Преди да включите уреда към контакта, проверете дали напрежението на вашата електрозахранваща мрежа отговаря на напрежението, означено върху него.
- Уредът е конструиран за обработка на количества, нормални за едно домакинство.
- Мензурата (7) и купата (11) не са предназначени за употреба в микровълнова фурна.

Описание (вижте таблицата на стр. 3)

1 Бутон за защита 🔒
2 Индикаторна лампа
3 Превключвател за умна скорост / променливи скорости
4 Двигателна част
5 Бутони за освобождаване
6 Накрайник за пасиране
7 Мензура
8 a Съединител за разбиване
  b Тел за разбиване

9 Компактно приспособление за кухненски робот
  10 Капак
  10a Съединител за двигателната част
  10b Избутвач
  10c Тръба за пълнене
  10d Механизъм за блокиране на капака
11 Купа
12 Пръстен против плъзгане
13 Нож
14 Инструмент за месене
15 Държач на инструменти
15a Инструмент за рязане
15b Инструменти за стържене (фино, едро)

Почистете всички части преди първоначалната употреба (виж параграф «Почистване» / таблица C).

Индикаторна лампа

Индикаторната лампа (2) показва състоянието на уреда, когато е свързан с електрически контакт.

Инди-каторна лампа	Уред/работно състояние
Мигане в червено	Уредът е готов за употреба
Зелено	Уредът е освободен (бутонът за освобождаване е натиснат) и може да бъде включен
Червено	Уредът е прегрял. Оставете го да се охлади. Той е отново готов за употреба, когато индикаторната лампа мига в червено

Технология умна скорост

Превключвател умна скорост за променливи скорости

Едно натискане, всички скорости. Колкото повече натискате, толкова по-висока е скоростта (фигура A.). Колкото по-висока е скоростта, толкова по-бързи и фини са резултатите от пасирането и кълцането.

Опериране с една ръка: Превлкючвателят умна скорост (3) ви позволява да включвате двигателната част (4) и да контролирате скоростта с една ръка.

Как се използва уредът

Преди първата употреба: Махнете транспортния обезопасител от двигателната част като дръпнете червената връв.

Включване (виж. стр. 3/фиг. A)

Уредът има бутон за защита. За да го включите безопасно, следвайте следните стъпки:

1. Първо натиснете бутона за защита (1) с показалеца си и задръжте. Индикаторната лапма ще светне в зелено без да мига.
2. След това директно натиснете превключвателя умна скорост (3) според желаната скорост.
   Ако превключвателят умна скорост (3) не бъде натиснат в рамките на 5 секунди, уредът не може да бъде включен поради причини за безопасност.

Индикаторната лапма започва да мига в червено. За да включите уреда, започнете отново със стъпка 1.

3. По време на работа не е необходимо да държите бутона за безопасност натиснат.

Ръчен пасатор (виж. стр. 3/фиг. B)

Ръчният пасатор е идеален за приготвяне на пасти, сосове, супи, майонези и бебешки храни, както и за смесване на напитки или млечни шейкове.
За най-добри резултати при пасиране, използвайте максимална скорост.

- Закрепете чрез щракване двигателната част (4) в накрайника на пасатора (6).
- Поставете ръчния пасатор дълбоко в мензура или купа. След това включете уреда, както е описано по-горе.
- След използване изключете от контакта и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да отделите двигателната част.

Когато пасирате директно в тенджерата по време на готвене, най-напред оттеглете тенджерата от котлона, за да избегнете разпръскване на врящата течност (опасност от изгаряне!).

Примерна рецепта: Майонеза
250 гр. олио (напр. слънчогледово олио),
1 яйце и 1 яйчен жълтък,
1–2 супени лъжици оцет (приблизително 15 гр.),
Сол и пипер на вкус
Сложете всички съставки в купата за разбиване в посочения ред. Те трябва да са със стайна температура. Поставете пасиращата приставка на дъното на купата за разбиване. Включете уреда на максимална скорост и не го повдигайте от дъното преди олиото да се превърне в емулсия. Без да изключвате уреда, движете бавно нагоре надолу из сместа пасиращата приставка докато усвоите напълно олиото. Време на обработка: 1 минута (консистенцията е подходяща за салата) и до 2 минути за постигане на по-голяма плътност.

Тел за разбиване (виж. стр. 3/фиг. B)

Използвайте телта за разбиване само за разбиване на сметана, на белтъци и смесване на пандишпани и готови смески за десерти.

- Вмъкнете телта за разбиване (8b) в съединителя за телта за разбиване (8a), след това закрепете чрез щракване двигателната част (4) към съединителя.
- Поставете телта за разбиване в купа и чак след това включете уреда.
- След използване изключете и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да отделите двигателната част. След това извадете телта за разбиване от съединителя за телта за разбиване.

Съвети за най-добри резултати

- Използвайте купа със среден размер.
- Движете телта за разбиване по посока на часовниковата стрелка, като я държите под лек наклон.
- Разбиване на сметана (макс. 400 мл охладена сметана, мин. 30% съдържание на мазнини, 4–8 °C): Започнете с ниска скорост (леко натискане на ключа) и увеличете постепенно скоростта (повече натиск върху ключа) докато разбивате.
- Разбиване на белтъци (макс. 4 яйца): Започнете със средна скорост (на половина натискане на ключа) и увеличете постепенно скоростта (повече натиск върху ключа) докато разбивате.

Компактно приспособление за кухненски робот

Компактно приспособление за кухненски робот (9) е идеално за

- кълцане и пасиране
- месене на тесто (на основата на макс. 250 гр. брашно)
- рязане и стъргане

Кълцане (виж. стр. 4/фиг. D)

С помощта на ножа (13) можете да кълцате месо, сирене, лук, подправки, чесън, моркови, орехи, лешници, бадеми и т.н.

За най-добри резултати, моля направете справка за максималните количества и настройки за скорост, указани в таблиците за обработка в раздели D и E.

Не кълцайте прекалено твърди храни - например ледени кубчета, индийско орехче, кафени зърна или зърнени храни.

Преди кълцане …

- предварително нарежете на едро месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, чушките
- премахнете стъблата на зелените подправки, черупките на ядките
- премахнете костите, сухожилията и хрущялите от месото
- винаги проверявайте дали пръстенът против плъзгане (12) е прикрепен към купата на резачката.

Предупреждение: Ножът е много остър! Винаги го хващайте за горната пластмасова част и внимавайте при работа с него.

Внимателно свалете пластмасовия предпазител от ножа.

1. Поставете ножа върху централния щифт на купата (11) и го завъртете, за да се застопори.
2. Напълнете купата с храна. Прикрепете капака (10) върху купата с механизма за блокиране (10d), позициониран до дръжката на купата.
3. За да заключите капака, завъртете го по посока на часовниковата стрелка така, че механизмът за блокиране попадне с «щрак» над дръжката.
4. Поставете двигателната част (4) в съединителя (10a) докато се застопори.
5. Включете уреда в електрическата верига и се уверете, че избутвачът е на място.
6. Включете уреда и задръжте купата с другата ръка.
7. След използване изключете от контакта и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да махнете двигателната част. Махнете избутвача.
8. Натиснете механизма за блокиране на капака (10d) и го задръжте. Завъртете капака (10) в посока обратна на часовниковата стрелка, за да го отключите.
9. Повдигнете капака.
10. Внимателно извадете ножа, преди да извадите обработената храна. За да извадите ножа, леко го завъртете и го издърпайте.

Смесване на леко тесто

Като използвате ножа (13), можете също така да смесвате леко тесто като меко тесто за палачинки или смес за кекс, които са на базата на до 250 гр. брашно

Примерна рецепта: Меко тесто за палачинки
Най-напред сипете 375 мл мляко в купата, после добавете 250 гр. брашно и накрая 2 яйца. Размесете тестото на пълна скорост докато стане гладко.

Месене на тесто

Раздел картини D също е приложим за употребата на инструмента за месене.
Инструментът за месене (14) е идеален за месене на различни видове тесто като тесто с мая или тесто за сладки (на базата на макс. 250 гр. брашно).

- Поставете инструмента за месене в купата (11).
- Напълнете купата с макс. 250 гр. брашно, след това добавете другите съставки, без течностите.
- Включете уреда на пълна скорост.
- Добавете течностите през тръбата за пълнене докато двигателната част работи.
- Максимално време за месене: 1 минута – след това оставете двигателната част да се охлади за 10 минути.

Примерна рецепта: Тесто за пица
250 гр. брашно, ½ ч.л. сол, ½ ч.л. суха мая, 5 с.л. зехтин, 150 мл вода (хладка)

Примерна рецепта: Тесто за сладки
250 гр. брашно, 170 гр. масло (студено/твърдо, на малки парчета), 80 гр. захар, 1 ванилова захар, 1 малко яйце, 1 щипка сол
За добри резултати, не използвайте топло, меко масло. Спрете с месенето малко след като тестото оформи топка. Тестото ще стане твърде меко при прекомерно месене.

Рязане / стъргане (виж. стр. 5/фиг. E)

Като използвате инструмента за рязане (15a), можете да режете например: краставици, лук, гъби, ябълки, моркови, репички, сурови картофи, тиквички, зеле.
Като използвате инструментите за стържене (15b), можете да стържете например: ябълки, моркови, сурови картофи, цвекло, зеле, сирене (меко до средно).

1. Поставете инструмент (15a,b) върху държача за инструмент (15) и щракнете до положението му. Поставете държача за инструменти върху централния щифт на купата и се уверете, че е застопорен на положението му.
2. Прикрепете капака (10) върху купата с механизма за блокиране (10d), позициониран до дръжката на купата.
3. За да заключите капака, завъртете го по посока на часовниковата стрелка така, че механизмът за блокиране попадне с «щрак» над дръжката.
4. Поставете двигателната част в съединителя (10a) докато се застопори.
5. Включете уреда в електрическата мрежа и поставете храната, която ще се обработва в тръбата за пълнене.
6. Включете уреда, за да го пуснете. Никога не бъркайте в тръбата за пълнене, когато уредът е включен. Винаги използвайте избутвача (10a), за да напълните с храна.
7. След използване изключете от контакта и натиснете бутоните за освобождаване (5), за да отделите двигателната част.
8. Натиснете механизма за блокиране на капака (10d) и го задръжте. Завъртете капака (10) в посока обратна на часовниковата стрелка, за да го отключите.
9. Повдигнете капака.
10. Извадете държача за инструменти преди да извадите обработената храна. За да извадите инструмента (15a,b), бутнете го нагоре в единия край, който е издаден в долната част на държача за инструменти.

Почистване (виж. стр. 3/фиг. C)

Почиствайте двигателната част (4) и съединителя за телта за разбиване (8a) само с влажна кърпа. Капакът (10) може да бъде почистен под течаща вода, но не го потапяйте във вода, нито го почиствайте в съдомиялна машина.
Всички останали части може да бъдат почиствани в съдомиялна машина.

Можете да махнете пръстените против хлъзгане от купите на резачката за екстра цялостно почистване.

Когато обработвате храна с високо пигментно съдържание (например: моркови), пластмасовите части на уреда могат променят цвета си. Избършете такива части с растително масло преди да ги почистите.

Приспособления

(могат да бъдат закупувани поотделно, не се предлагат във всички страни)

MQ 20:	Малка резачка 350 мл за кълцане на зелени подправки, лук, чесън, люти чушки, ядки и т. н.
MQ 30:	Резачка 500 мл за кълцане на моркови, месо, лук и т. н.
MQ 40:	Резачка 1000 мл за кълцане, разбъркване, смесване и натрошаване на лед

Обект е на промени без предупреждение.

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2004/108/EC на ЕС за електромагнитната съвместимост и на Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите, предназначени за контакт с храни.



Моля, не изхвърляйте уреда при битовите отпадъци в края на полезния му живот. Изхвърлянето може да бъде направено в сервизен център на Braun или на подходящо място за събиране, осигурено във вашата страна.

Русский

Руководство по эксплуатации

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна.
Мы надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.

Внимание

- Ножи и лезвия (15a,b) очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ними с особой осторожностью.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Это устройство не предназначено для использования детьми или лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их общую безопасность. Рекомендуется хранить устройство в недоступных для детей местах.
- Перед началом работы входящего в комплект кухонного комбайна убедитесь, что фиксатор крышки (10d) надежно защелкнут, и толкатель (10b) на месте.
- Не вставляйте ничего, кроме толкателя (10b) в наполнитель во время работы прибора.
- Не мойте моторную часть (4) и редуктор венчика (8a) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Крышку (10) можно мыть в под проточной водой, не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине.
- Электрические приборы Braun соответствуют применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена сетевого шнура должны проводиться только специалистами сервисных центров. Неквалифицированный ремонт может быть опасен для потребителя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Прибор предназначен только для бытового применения.
- Мерный стакан (7) и чаша (11) не предназначены для использования в микроволновой печи.

Описание и комплектность

(см. таблицу на стр. 3)

1 Кнопка безопасности
2 Сигнальная лампочка
3 Кнопка Smartspeed / переключение скоростей
4 Моторная часть
5 Кнопки фиксации
6 Рабочая часть блендера
7 Мерный стакан
8 a Редуктор
  b Венчик
9 Набор «Компактный кухонный комбайн»
  10 Крышка
  10a Сцепление моторной части
  10b Толкатель
  10c Наполнитель
  10d Фиксатор крышки
  11 Чаша
  12 Противоскользящая подставка
  13 Нож
  14 Насадка для теста
  15 Держатель лезвия
  15a Лезвие для нарезки
  15b Лезвие для шинковки (мелкой, крупной)

Пожалуйста, очистите все детали перед первым использованием (см. раздел «Уход» / табл. C)

Сигнальная лампочка

Сигнальная лампочка (2) показывает статус работы прибора, когда он подключен к элеткросети .

Сигнальная лампочка	Статус работы прибора
Мигающий Красный	Прибор готов к использованию
Зеленый	Прибор разблокирован (нажата кнопка безопасности (1)) и может быть включен
Красный	Прибор перегрелся. Дайте ему остыть. Он снова готов к использованию, как только сигнальная лампочка замигает красным

Технология Smartspeed

Кнопка Smartspeed для переключения скоростей

Одно нажатие, любая скорость. Чем сильнее Вы нажимаете, тем выше скорость (рис. A). Чем выше скорость, тем продукты быстрее смешиваются и мельче измельчаются.

Управление одной рукой: кнопка Smartspeed (3) позволяет включать блендер и регулировать скорость одной рукой.

Как пользоваться прибором

Перед первым использованием: Удалите транспортировочный замок с моторной части (4), потянув за красную ленту.

Включение (см. стр. 3 / рис. A)

Прибор имеет кнопку безопасности. Для безопасного включения следуйте следующим шагам:

1. Сначала нажмите кнопку безопасности (1) большим пальцем и удерживайте ее. Сигнальная лампочка загорится зеленым светом.
2. Затем нажимайте кнопку Smartspeed (3), выбирая желаемую скорость.
   Если не нажать кнопку Smartspeed (3) в течении 5 секунд после нажатитя кнопки безопасности (1), то прибор не включится. Сигнальная лампочка замигает красным светом. Для включения прибора, начните с шага 1.
3. Во время работы кнопку безопасности удерживать не нужно.

Ручной блендер (см. стр. 3 / рис. B)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления соусов, подлив, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей. Для получения наилучших результатов смешивания используйте самую высокую скорость.

- Вставьте моторную часть (4) в рабочую часть блендера (6) до фиксации.
- Полностью опустите ручной блендер в мерный стакан или чашу. Затем включите прибор, как описано выше.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.

Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога).

Пример рецепта: Майонез
250 г масла (например, подсолнечного),
1 яйцо и 1 яичный желток дополнительно,
1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),
Соль и перец по вкусу
Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости. Используйте ручной блендер на максимальной скорости, придерживайтесь этой скорости до тех пор, пока масло не побелеет. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла. Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

Венчик (см. стр. 3 / рис. B)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, и бисквитного теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (8b) в редуктор (8a), затем подсоедините моторную часть (4) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу и только после этого включайте прибор.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Затем вытащите венчик из редуктора.

Советы для получения наилучших результатов

- Используйте чашу среднего размера
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном
- Взбитые сливки (макс. 400 мл охлажденных сливок, мин. 30 % жирности, 4–8 ˚C): начните с малой скорости (легкое нажатие на на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.
- Взбивание яичных белков (макс. 4 яйца): начните со средней скорости (среднее нажатие на кнопку) и увеличивайте скорость (все большее нажатие на кнопку) при взбивании.

Набор «Компактный кухонный комбайн»

Набор «Компактный кухонный комбайн» (9) идеально подходит для:

- измельчения и смешивания
- замешивания теста (не более 250 г муки)
- нарезки и шинковки

Измельчение (см. стр. 4 / рис. D)

С помощью ножа (13) Вы можете измельчить мясо, сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, фундук, миндаль и т.д.

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с максимальным количеством и скоростью, указанными в таблице раздела D и E.

Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, мускатный орех, кофейные зерна или крупы

Перед измельчением ...

- предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, чили
- удалите стебли зелени, скорлупу орехов
- удалите кости, жилы и хрящи из мяса
- убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (12) на чаше измельчителя.

Внимание: Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.

Осторожно снимите защитный чехол с ножа.

1. Установите нож на центральный стержень чаши (11), поверните его до фиксации.
2. Поместите продукты в чашу. Присоедините крышку (10) к чаше при помощи фиксатора крышки (10d), который расположен рядом с ручкой чаши.
3. Для закрытия крышки поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
4. Вставьте моторную часть (4) в сцепление моторной части(10a) до фиксации.
5. Включите прибор в сеть и убедитесь, что толкатель на месте.
6. Включите прибор и придерживайте чашу другой рукой.
7. После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Уберите толкатель.
8. Нажмите замок крышки (10d) и держите. Поверните крышку (10) против часовой стрелки для открытия.
9. Поднимите крышку.
10. Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Замешивание легкого теста

С помощью ножа (13) Вы можете замесить легкое тесто, для блинов или пирога, с использованием не более 250 г муки.

Пример рецепта: тесто для блинов
Налейте 375 мл молока в чашу, добавьте 250 г муки и 2 яйца. На полной скорости смешайте до получения однородного нежного теста.

Замешивание теста

На рисунке раздела D показано как пользоваться насадкой для теста. Насадка для теста (14) идеально подходит для замешивания разных видов теста, например, дрожжевого или бисквитного (максимум 250 г муки).

- Опустите насадку для теста в чашу (11).
- Насыпьте в чашу не более 250 г муки, затем добавьте остальные ингредиенты, кроме жидких.
- Включите прибор на полную скорость.

- Добавьте жидкие ингредиенты через наполнитель не выключая прибор.
- Максимальное время замешивания: 1 минута – затем дайте прибору остыть в течение 10 минут.

Пример рецепта: тесто для пиццы
250 г муки, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки сухих дрожжей, 5 чайных ложек оливкового масла, 150 мл воды (комнатной температуры).

Пример рецепта: бисквитное тесто
250 г муки, 170 г масла (холодного/твердого, маленькими кусочками), 80 г сахара ного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 небольшое яйцо, 1 щепотка соли. Для получения хорошего результата не используйте теплое, мягкое масло. Выключите прибор, как только тесто сформируется в шар. Тесто становится слишком мягким от чрезмерного замешивания.

Нарезка / шинковка (см. стр. 5 / рис. E)

Используя лезвие для нарезки (15a) Вы можете резать огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редис, сырой картофель, кабачки, капусту. Используя лезвие для шинковки (15b) Вы можете шинковать яблоки, морковь, сырой картофель, свеклу, капусту, сыр (мягкий или средней твердости).

1. Поместите лезвие (15a,b) в держатель (15) и зафиксируйте в нужном положении. Установите держатель на центральный стержень чаши и зафиксируйте его.
2. Присоедините крышку (10) к чаше при помощи фиксатора крышки (10d), расположенного рядом с ручкой чаши.
3. Для фиксации крышки, поверните ее по часовой стрелке, чтобы фиксатор защелкнулся над ручкой.
4. Вставьте моторную часть в сцепление моторной части(10a) до фиксации.
5. Включите прибор в сеть и добавьте продукты в наполнитель.
6. Включите прибор. Никогда не суйте руку в наполнитель, пока прибор включен. Всегда используйте толкатель (10a) для добавления продуктов.
7. После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.
8. Нажмите на фиксатор крышки (10d) и удерживайте. Поверните крышку (10) против часовой стрелки, чтобы открыть ее.
9. Поднимите крышку.
10. Вытащите держатель перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия лезвия (15a,b) осторожно подтолкните его снизу вверх.

Уход (см. стр. 3 / рис. C)

Очищайте моторную часть (4) и редуктор венчика (8a) влажной мягкой тканью. Крышку (10) можно мыть под проточной водой, но не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине.
Все другие части можно мыть в посудомоечной машине.

С чаши измельчителя можно снять противоскользящую подставку для более тщательного очищения.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Аксессуары

(можно приобрести отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 20:	компактный измельчитель объемом 350 мл для измельчения трав, лука, чеснока, чили, орехов и т.д.
MQ 30:	измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.
MQ 40:	измельчитель объемом 1000 мл для шинковки, смешивания и измельчения льда

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

В интересах защиты окружающей среды после окончания службы прибора не выбрасывайте его вместе с домашним мусором. Утилизация прибора может быть произведена в сервисных центрах Braun или в соответствующих пунктах утилизации.





ME 10

Изготовлено в Польше для
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

Українська

Інструкція по застосуванню

Наша продукція створена відповідно до високих стандартів якості, функціональності і дизайну.
Ми сподіваємося, що Вам сподобається новий пристрій Braun.

Перед використанням

Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.

Увага

-  Леза і пристосування (15a,b) дуже гострі! Щоб уникнути поранень, будь ласка, використовуйте їх з особливою обережністю.
- Завжди вимикайте пристрій, якщо залишаєте його без нагляду і перед збиранням, розбиранням, чищенням і зберіганням.
- Пристрій не призначений для використання дітьми або особами з обмеженими розумовими здібностями без контролю особи, відповідальної за їх безпеку. Тримайте прилад подалі від дітей, але будьте упевненими, що вони не стануть з ним грати.
- Перед використанням насадок для кухонного комбайна переконайтеся, що замок (10d) замкнутий належним чином, і що штовхальник (10b) знаходиться на місці.
- Не вставляйте інші пристосування, окрім штовхальника (10b) в отвір для наповнення в процесі роботи.
- Не поміщайте двигун (4) і механізм вінчика під проточну воду і не занурюйте їх у воду.
- Кришку можна мити в проточній воді, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.
- Електричні прилади Braun відповідають стандартам безпеки. Ремонт або заміна кабелю живлення повинні виконуватися лише авторизованим обслуговуючим персоналом. Помилкові, некваліфіковані ремонтні роботи можуть привести до певної небезпеки при використанні.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Прилад сконструйований для роботи із звичайними побутовими об'ємами.
- Чаша (7) і миска (11) не призначені для використання в мікрохвильовій печі.

Опис (див. таблицю на стор. 3)

1 Контрольна кнопка
2 Сигнальна лампочка
3 Перемикач Smartspeed / різні швидкості
4 Деталь приводу
5 Кнопки відкриття
6 Ручка блендера
7 Мірна склянка
8 a Привід
b Вінчик

9 Аксесуари для компактного кухонного комбайна
10 Кришка
10a Муфта для приводу
10b Штовхальник
10c Трубка для наповнення
10d Замок
11 Миска
12 Кільце проти ковзання
13 Лезо
14 Пристрій для замісу
15 Тримач
15a Пристрій для різання
15b Пристрій для шинкування (дрібного, великого)

Будь ласка, очистіть всі деталі перед першим використанням (дивитися пункт «Очищення» / таблицю C)

Сигнальна лампочка

Сигнальна лампочка (2) показує статус приладу, коли він включений в електричну мережу.

Сигнальна лампочка	Прилад/статус роботи
Червоний блимаючий	Прилад готовий до використання
Зелений	Прилад відкритий (натиснута кнопка відкриття) і може бути увімкнений
Червоний	Прилад перегрівся. Дайте йому остигнути. Він знову буде готовий до використання, як тільки лампочка стане блимати червоним

Технологія Smartspeed

Перемикач Smartspeed для перемикання швидкостей

Один перемикач, різні швидкості. Чим більше Ви тиснете, тим вище швидкість (мал. A). Чим вище швидкість, тим швидше і дрібніше результати змішування і подрібнення.

Управління однією рукою: перемикач Smartspeed (3) дозволяє увімкнути привід та контролювати швидкість однією рукою.

Як користовувати прилад

Перед першим використанням: Видаліть транспортувальний замок з деталі приводу (4), потягнувши за червону стрічку.

Увімкнення (див. стор. 3/мал. A)

Прилад має контрольну кнопку. Для безпечного вмикання слідуйте наступним крокам:

1. Спочатку натискуйте контрольну кнопку (1) великим пальцем і утримуйте. Лампочка засвітиться постійним зеленим світлом.
2. Потім натискуйте перемикач Smartspeed (3) відповідно до бажаної швидкості.
Якщо перемикач Smartspeed (3) не натиснути протягом 5 секунд, прилад не можна буде увімкнути в цілях безпеки. Сигнальна лампочка блимає червоним. Для увімкнення приладу, почніть з кроку 1.
3. Під час роботи Вам не потрібно утримувати контрольну кнопку натиснутою.

Ручний блендер (див. стор. 3/мал. B)

Ручний блендер прекрасно личить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів. Для здобуття найкращих результатів змішування використовуйте найвищу швидкість.

- Вставте привід (4) в ручку блендера (6).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в чаші або мисці. Потім увімкніть прилад як описано вище.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу.

При змішуванні безпосередньо в каструлі в ході готування спочатку зніміть каструлю з плити щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання!).

Приклад рецепту: Майонез
250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),
1 ціле яйце + 1 яєчний жовток,
1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г),
Сіль та перець за смаком
Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Використовуйте ручний блендер на максимальній швидкості, дотримуйтесь цієї швидкості до тих пір, поки олія не побіліє. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла. Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

Вінчик (див. стор. 3/мал. B)

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків і змішування бісквітного тіста і готових десертів.

- вставте вінчик (8b) в механізм (8a), закріпіть привід в корпусі
- Помістіть віночок в миску і лише після цього увімкніть прилад
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу. Потім від'єднайте вінчик від приводу.

Поради для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте миску середнього розміру.
- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під кутом.
- Збиті вершки (макс. 400 мл охолоджених вершків, мін. 30 % жирності, 4–8 °C): почніть з малої швидкості (легке натиснення на перемикач) при збиванні.
- Збивання яєчних білків (макс. 4 яйця): почніть з середньої швидкості (половинне натиснення на перемикач) і збільшуйте швидкість (все більше натиснення на перемикач) при збиванні.

Набір «Компактний кухонний комбайн»

Компактний кухонний комбайн (9) чудово личить для:

- подрібнення і змішування
- заміси тіста (не більше 250 г борошна)
- нарізки скибочками і кубиками

Подрібнення (див. стор. 4/мал. D)

Використання леза (13) допоможе подрібнити м'ясо, сир, цибулю, зелень, часник, моркву, горіхи, мигдаль і так далі.

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з максимальною кількістю і швидкістю, вказаними в таблиці розділу D і E.

Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, мускатний горіх, кавові зерна або злаки.

Перед подрібненням …

- заздалегідь нарізайте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, чілі
- видаліть стебла з зелені, шкаралупу з горіхів
- видаліть кістки, жили і хрящі з м'яса
- завжди переконуйтеся, що кільце проти ковзання (12) надіте на миску подрібнювача.

Увага: Лезо дуже гостре! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину і працюйте з ним обережно.

Обережно видаліть пластикову кришку з леза.

1. Помістіть лезо в центр миски (11), оберніть його до фіксації.
2. Наповніть миску продуктами. Приєднайте кришку (10) до миски із замком (10d), розташованим поряд з ручкою миски.
3. Для закриття кришки оберніть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся з клацанням над ручкою.
4. Вставте привід (4) в муфту (10a) до фіксації.
5. Увімкніть прилад в мережу і переконайтеся, що штовхальник на місці.
6. Увімкніть прилад і тримайте миску іншою рукою.
7. Після використання вимкніть з мережі і натискуйте кнопки відкриття (5) для видалення приводу. Видаліть штовхальник.
8. Натискуйте замок кришки (10d) і тримайте. Оберніть кришку (10) проти годинникової стрілки для відкриття.
9. Підніміть кришку.
10. Обережно вийміть лезо перед тим, як вийняти подрібнені продукти. Для видалення леза злегка оберніть його і витягніть.

Заміс легкого тіста

З використанням леза (13) Ви можете замісити легке тісто, як для млинців або для пирога, з використанням не більше 250 г борошна.

Приклад рецепту: млинцеве тісто
Спочатку помістіть 375 мл молока в миску, додайте 250 г борошна і потім 2 яйця. На повній швидкості змішайте до здобуття однорідного ніжного тіста.

Заміс тіста

Картинка з розділу D також застосовна для використання пристрою для замісу тіста.
Пристрій для тіста (14) ідеальний для замісу різних видів тіста, наприклад, дріжджового або бісквітного (максимум 250 гр борошна).

- Помістіть пристрій для тіста в миску (11).
- Наповніть миску не більше ніж 250 гр борошна, потім додайте останні інгредієнти, окрім рідких.
- Увімкніть прилад на повну швидкість.
- Додайте рідини через отвір для наповнення при працюючому приводі.
- Максимальний час змішування: 1 хвилина – потім охолодіть привід протягом 10 хвилин.

Приклад рецепту: тісто для піци
250 г муки ½ чайної ложки солі 1/2 чайної ложки сухих дріжджів, 5 чайних ложок оливкового масла, 150 мл води (кімнатної температури).

Приклад рецепту: бісквітне тісто
250 г борошна, 170 г масла (холодного/твердого, маленькими шматочками), 80 г цукру, 1 пакетик ванільного цукру, 1 невелике яйце, 1 щіпка солі. Для здобуття доброго результату не використовуйте тепле, м'яке масло. Припиніть змішувати безпосередньо після того, як тісто сформувалося в кулю. Тісто стане дуже м'яким від надмірного замісу.

Нарізка скибочками / кубиками
(див. стор. 5/мал. E)

Використовуючи прилад для нарізки (15a) Ви можете нарізувати скибочками огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редис, сиру картоплю, кабачки, капусту.
З використанням подрібнюючого приладу (15b) Ви можете нарізувати яблука, моркву, сиру картоплю, буряк, капусту, сир (м'який або середньої твердості).

1. Помістіть прилад (15a,b) в тримач (15) і зафіксуйте в потрібному положенні. Помістіть тримач в центр миски і зафіксуйте на місці.
2. Приєднайте кришку (10) до миски за допомогою замку (10d), розташованого поряд з ручкою миски.
3. Для фіксації кришки, оберніть її за годинниковою стрілкою, аби замок замкнувся над ручкою.
4. Вставте привід в муфту (10a) до фіксації.
5. Включіть прилад в мережу і додайте продукти в отвір для наповнення.
6. Увімкніть прилад. Ніколи не торкайтеся руками отвору для наповнення, поки прилад увімкненний. Завжди використовуйте штовхальник (10a) для додавання продуктів.
7. Після використання від'єднайте від мережі і натискуйте кнопки відкриття (5) для від'єднання приводу.
8. Натискуйте замок кришки (10d) і утримуйте. Оберніть кришку (10) проти годинникової стрілки для відкриття.
9. Підніміть кришку.
10. Витягніть тримач пристрою перед тим, як витягнути готові продукти. Для видалення пристрою потягніть його з одного боку, який виступає з нижнього боку тримача.

Очищення (див. стор. 3/мал. C)

Очищайте привід (4) і прилад для вінчика (8a) вологою м'якою тканиною. Кришку (10) можна мити під проточною водою, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.
Всі інші частини можна мити в посудомийній машині.

Ви можете зняти кільця проти ковзання з миски подрібнювача для ретельнішого очищення.

При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

Аксесуари

(отримуються окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 20:	350 мл компактний подрібнювач для подрібнення зелені, цибулі, часнику, чілі, горіхів і так далі
MQ 30:	500 мл подрібнювач для подрібнення моркви, м'яса, цибулі, і так далі
MQ 40:	1000 мл подрібнювач для подрібнення, змішування і кришіння льоду

Зміни можуть вноситися без повідомлення

Будь ласка, не утилізуйте продукт в побутові відходи після закінчення терміну служби. Його можна утилізувати в Сервісних центрах Braun або у відповідних точках прийому у Вашій країні.



Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

ضمان

نقدم ضماناً لمدة عامين على هذا المنتج، يبدأ من تاريخ الشراء. وسنقوم في أثناء فترة الضمان بعلاج أي عيوب في المنتج تكون ناشئة عن أخطاء أو عيوب في المواد الخام أو الصناعة، حيث سنقوم بإصلاح أو استبدال الجهاز مجاناً وفقاً لما نراه مناسباً.

يمتد هذا الضمان لجميع البلدان التي يوزع بها هذا الجهاز عن طريق براون أو موزعيه المعتمدين.

لا يغطي هذا الضمان: التلف الناجم عن سوء الاستعمال أو الاستهلاك العادي، بالإضافة إلى العيوب غير المؤثرة على عمل أو قيمة الجهاز. ويصبح الضمان لاغياً إذا ما خضع الجهاز لأي إصلاحات من أشخاص غير معتمدين من قبل براون أو إذا لم تستخدم قطع غيار براون الأصلية.

للحصول على الخدمة خلال فترة الضمان، قدم الجهاز كاملاً أو أرسله مع إيصال الشراء الخاص بك لأحد مراكز خدمة براون المعتمدة.

Country of origin: Poland
Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of manufacture. Example: “101” – The product was manufactured in week 01 of 2011.

بلد المنشأ بولندا
تاريخ الصنع

لتحديد تاريخ الصنع، ارجع إلى رمز الإنتاج المكون من ثلاثة أرقام والمدون بالقرب من اللوحة المعدنية لنوع المنتج.

الرقم الأول من رمز الإنتاج يمثل آخر أرقام عام الصنع. أما الرقمين التاليين فيمثلان أسبوعاً محدداً من عام الصنع. مثال: "101" – تم صنع هذا المنتج في الأسبوع 01 من عام 2011.

لتحقيق نتائج جيدة، لا تستعمل الزبد الدافئ أو الطري. أوقف العجن بعد وقت قصير من اتخاذ العجين لشكل الكرة، حيث قد يؤدي الإفراط في العجن إلى ليونة العجين بشكلٍ زائد.

تقطيع الشرائح أو القطع الصغيرة (انظر الشكل بالقسم E)

باستخدام أداة تقطيع الشرائح (15a)، يمكنك الحصول على شرائح الخيار والبصل والمشروم والتفاح والجزر والفجل والبطاطس النيئة والكرنب وغيرها. أما أدوات تقطيع الأجزاء الصغيرة (15b)، فيمكنك استخدامها على سبيل المثال لتقطيع التفاح والجزر والبطاطس النيئة والشمندر والكرنب والجبن (من الناعم إلى المتوسط).

1. قم بتركيب إحدى الأدوات من (15a,b) في ماسك الأدوات (15) حتى تثبت في مكانها، ثم ضع ماسك الأدوات فوق المسمار المركزي للوعاء، واحرص على تثبيته في موضعه.
2. ثبت الغطاء (10) على الوعاء مع وضع التعشيق (10d) أمام مقبض الوعاء.
3. لإحكام غلق الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، بحيث يصدر تعشيق الغطاء طقة تدل على ثباته فوق المقبض.
4. قم بتركيب جزء المحرك في الرابط (10a) حتى يثبت في مكانه.
5. قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء، وضع الطعام المراد معالجته داخل أنبوب التعبئة.
6. اضغط المفتاح لتشغيل الجهاز. واحذر لمس داخل أنبوب التعبئة في حالة تشغيل الجهاز، وقم دائماً باستعمال الحشاية (10a) لتعبئة الطعام.
7. بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن الكهرباء، واضغط الأزرار (5) لفصل جزء المحرك.
8. لفتح الغطاء، اضغط تعشيق الغطاء (10d) بشكل مستمر، وقم بتدوير الغطاء (10) في عكس اتجاه عقارب الساعة.
9. إرفع الغطاء لأعلى.
10. افصل ماسك الأدوات قبل تفريغ الطعام المقطع. ولفصل الأداة المستخدمة (15a,b)، ادفعها لأعلى من طرفها الذي يبرز الجانب السفلي لماسك الأدوات.

تنظيف الجهاز (انظر الشكل C)

نظف جزء الموتور (4) وعلبة تروس المضرب (8a) بقطعة قماش مبللة فقط. ويمكن تنظيف الغطاء (10) تحت الماء الجاري، ولكن لا تغمره في الماء ولا تضعه في غسالة الأطباق.

يمكن تنظيف بقية الأجزاء داخل غسالة الأطباق.

يمكنك فصل الحلقات المضادة للانزلاق عن وعائي الفرم، للتنظيف بشكلٍ أفضل.

عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الجزر) يمكن أن يتغير لون أجزاء الجهاز البلاستيكية. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل غسلها.

ملحقات الجهاز

(يمكن شراء كل قطعة على حدة، وليست متوفرة في جميع البلدان)

MQ 20:	مفرمة مدمجة بسعة 350 مل، لفرم الأعشاب، البصل، الثوم، الفلفل، المكسرات، إلخ.
MQ 30:	مفرمة بسعة 500 مل، لفرم الجزر، اللحوم، البصل، إلخ.
MQ 40:	مفرمة بسعة 1000 مل، للفرم والخلط والمزج وجرش الثلج.

عرضة للتغير بدون إشعار سابق.



عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية. ويمكن التخلص منه لدى مراكز خدمة براون أو الأماكن المخصصة لتجميع مثل هذه النفايات.

ملحق ماكينة المطبخ المدمجة

ملحق ماكينة المطبخ المدمجة (9) مناسب تماماً مناسب تماماً لما يلي:

- الفرم والخلط
- العجن (باستعمال 250 جم من الدقيق كحدٍ أقصى)
- إعداد الشرائح والقطع

الفرم (انظر الصفحة 4/ الشكل D)

الشفرة (13) مناسبة لفرم اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، إلخ.

للحصول على أفضل النتائج، رجاء الاطلاع على الحد الأقصى للكميات ودرجات ضبط السرعة المبينة في الجداول في القسمين D و E.

لا تقم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل مكعبات الثلج، جوز الطيب، حبوب القهوة، الذرة وغيرها من الحبوب.

قبل الفرم ...

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم، الجزر والفلفل.
- انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- انزع العظام والأوتار والغضاريف من اللحم.
- تأكد دائماً من وضع وعاء الفرم فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (12).

تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من الجزء البلاستيكي العلوي، والتعامل معها بحذر.

انزع غطاء الحماية من فوق الشفرة بعناية.

1. ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز وعاء الفرم (11) مع لفها، حتى تستقر في موضعها.
2. ضع الطعام في وعاء الفرم، ثم ضع غطاء المفرمة (10) بحيث يكون التعشيق (10d) ملاصقاً لمقبض الوعاء.
3. لإغلاق الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، حتى يصدر التعشيق صوت طقة تدل على تثبيته أعلى المقبض.
4. قم بتركيب جزء الموتور (4) في الرابط (10a) حتى يثبت في موضعه.
5. قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء، وتأكد من وجود الحشاية في موضعها.
6. قم بتشغيل الجهاز، وأمسك وعاء الفرم باليد الأخرى.
7. بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن الكهرباء، واضغط الأزرار (5) لفصل جزء الموتور. قم بإخراج الحشاية.
8. إضغط تعشيق الغطاء (10d) بشكل مستمر، وقم بتدوير الغطاء (10) في عكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه.
9. قم برفع الغطاء.
10. اخلع الشفرة بحذر قبل إخراج الطعام المفروم من وعاء الفرم. ولخلع الشفرة، قم بتدويرها بخفة، ثم اجذبها للخارج.

خلط العجينة الخفيفة

يمكنك أيضاً استخدام الشفرة (13) في خلط العجينة الخفيفة مثل خليط البانكيك أو الكيك الذي يصل مقدار الدقيق فيه إلى 250 جم.

مثال لإحدى الوصفات: خليط البانكيك:
أولاً صب 375 مل من اللبن داخل الوعاء، ثم أضف 250 جم من الدقيق، وأخيراً بيضتين. قم بتشغيل الجهاز باستعمال السرعة القصوى، واخفق الخليط حتى يصبح ناعماً.

العجن

الشكل في القسم D ينطبق أيضاًعلى استعمال أداة العجن. أداة العجن (14) مناسبة تماماً لعجن مختلف أنواع العجين مثل عجين الخميرة والمعجنات (المحتوية على 250 جم من الدقيق كحدٍ أقصى).

- ضع أداة العجن داخل الوعاء (11).
- ضع في الوعاء 250 جم من الدقيق كحدٍ أقصى، ثم أضف بقية المكونات باستثناء السوائل.
- قم بتشغيل الجهاز بدرجة السرعة القصوى.
- أضف السوائل بسكبها من خلال أنبوب التعبئة أثناء تشغيل الموتور.
- مدة العجن القصوى: دقيقة واحدة - ثم دع وحدة الموتور تبرد لمدة 10 دقائق.

مثال لإحدى الوصفات: عجينة البيتزا:
250 جم من الدقيق، نصف ملعقة صغيرة من الملح، نصف ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة، 5 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون، 150 مل من الماء (الفاتر).

مثال لإحدى الوصفات: العجينة الحلوة:
250 جم من الدقيق، 170 جم من الزبد (بارد/صلب، قطع صغيرة)، 80 جم من السكر، ملعقة سكر فانيليا، بيضة صغيرة، ذرة ملح.

تقنية السرعات الذكية (Smartspeed)

مفتاح (Smartspeed) للسرعات المتعددة

كبسة واحدة لجميع السرعات. كلما كبست المفتاح أكثر، تزيد السرعة (الشكل A). وكلما زادت السرعة، تصبح نتائج الخلط والفرم أكثر سرعة ونعومة.

تشغيل بيد واحدة: يتيح لك مفتاح (3) (Smartspeed) تشغيل جزء الموتور، والتحكم في السرعة باستعمال يد واحدة.

طريقة استعمال الجهازا

قبل الإستخدام لأول مرة: يتوجب إزالة الشريط الأحمر (4) وذلك بجذبة يدويا للخارج لتحرير قفل الأمان للموتور المثبت من قبل المصنع.

التشغيل (انظر صفحة 3/ الشكل A)

يحتوي الجهاز على زر أمان للتشغيل الآمن. برجاء اتباع الخطوات التالية:

1. قم أولاً بضغط زر الأمان (1) بإبهامك والاستمرار في الضغط. سيضئ الضوء المؤشر باللون الأخضر بصورة مستمرة.
2. ثم اضغط مفتاح (3) (Smartspeed) مباشرةً، وفقاً للسرعة المرغوبة.
   إذا لم يتم ضغط مفتاح (3) (Smartspeed) خلال 5 ثوانٍ، لن يكون من الممكن تشغيل الجهاز لدواعي الأمانٍ.يومض الضوء المؤشر باللون الأحمر.ولتشغيل الجهاز، ابدأ مرةً أخرى من الخطوة 1.
3. لا تحتاج للاستمرار في ضغط زر الأمان أثناء استعمال الجهاز.

الخلاط اليدوي (اِنظر الصفحة 3/ الشكل B)

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير جميع أصناف الأطعمة السائلة والصلصات والحساء والمايونيز وطعام الأطفال، ولخلط جميع أنواع المشروبات والميلك شيك. يفضل استعمال السرعة القصوى للحصول على أفضل نتائج الخلط.

- قم بتركيب جزء الموتور (4) في عمود الخلاط (6).
- ضع الخلاط اليدوي عميقاً داخل وعاء أو دورق، ثم قم بتشغيل الجهاز بالطريقة المذكورة سابقاً.
- بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن المصدر الكهربائي، واضغط أزرار الفصل (5) لفصل جزء الموتور.

عند تشغيل الخلاط اليدوي داخل الوعاء مباشرةً أثناء الطهي، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لتجنب تناثر السائل المغلي (خطر الحروق الناجمة عن السوائل الساخنة).

<u>وصفة تحضير: المايونيز</u>
250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلا)
بيضة واحدة كاملة مع صفار بيضة إضافيه
1-2 ملعقة شاي خل (15 جرام تقريبا)
كمية من الملح والفلفل حسب الرغبه
ضعي كافة المكونات السابقة في الوعاء المدرج (في درجة حرارة الغرفة). أدخلي الخلاط اليدوي داخل الوعاء بحيث يلامس القاع. شغلي الخلاط علي السرعة القصوي علي نفس الوضعية حتي يمتزج الزيت تماما مع المكونات. حركي الخلاط لأعلي ولأسفل المزيج لضمان إكتمال مزج الزيت. دقيقة واحدة كافية للسلطة أو دقيقتين لمزيج سميك القوام (للغمس مثلا).

المضرب (اِنظر الصفحة 3/ الشكل B)

استخدم المضرب فقط لخفق الكريمة وضرب زلال البيض وخلط عجينة الكيك الإسفنجي وخلطات الحلويات سابقة التجهيز.

- قم بتركيب المضرب (8b) في صندوق تروس المضرب (8a). ثم قم بتركيب جزء الموتور (4) في صندوق التروس.
- ضع المضرب في وعاء عميق، ثم قم بتشغيل الجهاز.
- بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن المصدر الكهربائي، واضغط أزرار الفصل (5) لإبعاد جزء الموتور، ثم اجذب المضرب لفصله عن صندوق التروس.

نصائح لتحقيق أفضل النتائج

- استخدم وعاءً متوسط الحجم.
- حرك المضرب باتجاه عقارب الساعة مع إمساكه بشكل مائل قليلاً.
- لخفق الكريمة (بحد أقصى <u>400</u> مل من الكريمة الباردة تحتوي على <u>30%</u> من الدسم على الأقل، وفي <u>4-8</u> درجة مئوية)<u>:</u> ابدأ الخفق بسرعة منخفضة (ضغط خفيف على المفتاح) ثم قم بزيادة السرعة (المزيد من الضغط على المفتاح).
- زلال البيض المخفوق (بحد أقصى 4 بيضات): ابدأ الخفق بسرعة متوسطة (ضغط متوسط القوة على المفتاح) ثم قم بزيادة السرعة (المزيد من الضغط على المفتاح).

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة في الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتعوا باستعمال هذا الجهاز الجديد من براون.

قبل الاستعمال

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

إرشادات هامة:

- رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات (15a,b) حادة جداً!
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه، وقبل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو حفظه.
- ليس من المفترض أن يتم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم. يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال، لتجنب العبث به.
- تأكد قبل تشغيل ملحق إعداد الطعام من أن تعشيق الغطاء (10d) مغلق جيداً، وأن الحشاية (10b) في مكانها.
- يجب عدم وضع أية أدوات أخرى داخل أنبوب التعبئة أثناء التشغيل سوى الحشاية (10b).
- يجب عدم وضع الجزء الخاص بالموتور (4) أو صندوق تروس المضرب (8a) تحت الماء الجاري، أو غمرهما بالماء.
- يمكن تنظيف الغطاء (10) تحت الماء الجاري، ولكن يجب عدم غمره بالماء أو تنظيفه في غسالة الأطباق.
- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. إعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير بالسلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لمخاطر جسيمة.
- قبل توصيل الجهاز بالمصدر الكهربائي، تأكد من أن الفولتية مطابقة لتلك المدونة على الجهاز.
- صمم الجهاز بحيث يستخدم للكميات المنزلية المعتادة.
- لا يمكن وضع الدورق (7) ولا الوعاء (11) داخل الميكروويف.

وصف الجهاز (انظر الجدول، صفحة 3)

1 زر الأمان 🔒
2 ضوء مؤشر
3 مفتاح السرعات (Smartspeed)/ سرعات متعددة
4 جزء الموتور
5 أزرار الفصل
6 عمود الخلاط
7 الدورق
8 a صندوق تروس المضرب
b المضرب
9 ملحق ماكينة المطبخ المدمجة
10 غطاء
10a رباط لجزء الموتور
10b حشاية
10c أنبوب التعبئة
10d تعشيق الغطاء
11 وعاء
12 حلقة مضادة للانزلاق
13 شفرة
14 أداة العجن
15 ماسك الأدوات
15a أداة إعداد الشرائح
15b أداتي تقطيع (ناعم وخشن)

برجاء غسل جميع الأجزاء قبل استعمالها لأول مرة (انظر قسم [تنظيف الجهاز] / الجدول C).

الضوء المؤشر

يبين الضوء المؤشر (2) حالة الجهاز، عندما يكون متصلاً بالمصدر الكهربائي.

الضوء المؤشر	الجهاز/ حالة التشغيل
أحمر وامض	الجهاز في وضع الاستعداد للاستعمال
أخضر	الجهاز منفصل (زر فصل المفتاح مضغوط) ويمكن تشغيله
أحمر	الجهاز ساخن للغاية. دعه يبرد. ويكون في وضع الاستعداد للاستعمال مرةً أخرى، عندما يومض الضوء المؤشر باللون